

# **ARCHIV FÜR HYGIENE UND BAKTERIOLOGIE**

---





THE LIBRARY  
OF THE



CLASS B610.5

BOOK Ar2h



100  
100



# ARCHIV FÜR HYGIENE.

(BEGRÜNDET VON MAX v. PETTENKOFER.)

UNTER MITWIRKUNG  
VON

Prof. Dr. O. BOLLINGER, München; Prof. Dr. BONHOFF, Marburg a. L.; Prof. Dr. R. EMMERICH, München,  
Prof. Dr. F. ERISMANN, Zürich; Prof. Dr. HEIM, Erlangen; Prof. Dr. A. HILGER, München; Prof. Dr.  
F. HUEPPE, Prag; Prof. Dr. KABRHEL, Prag; Prof. Dr. F. KRATSCHMER, Wien; Prof. Dr. K. LEHMANN,  
Würzburg; Prof. Dr. LODE, Innsbruck; Prof. Dr. L. PFEIFFER, Rostock; Generalarzt Dr. J. PORT,  
Würzburg; Prof. Dr. W. PRAUSNITZ, Graz; Prof. Dr. F. RENK, Dresden; Prof. Dr. SCHOTTELIUS,  
Freiburg i. B.; Generaloberarzt Dr. A. SCHUSTER, München; Prof. Dr. WERNICKE, Posen.

HERAUSGEGEBEN

VON

J. FORSTER, M. GRUBER, FR. HOFMANN, M. RUBNER,

O. Ö. PROFESSOREN DER HYGIENE UND DIRECTOREN DER HYGIENISCHEN INSTITUTE AN DEN UNIVERSITÄTEN ZU

STRASSBURG

MÜNCHEN

LEIPZIG

BERLIN.

FÜNFZIGSTER BAND.

UNIVERSITY OF  
MICHIGAN  
LIBRARY

MÜNCHEN UND BERLIN.

DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.

1904.



70 YN283VMDU  
AT023MMIN  
Y9A98LL



# Inhalt.

Seite

<u>Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen mit einem Beitrag zur Frage des Mindestschlafraumes. Von Geheimrat M. Rubner und Privatdozent Dr. Wolpert. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin) . . . . .</u>	1
<u>Über die Abnahme des Zitronensäuregehaltes der Milch beim Kochen. Von Gust. Obermaier. (Aus der bakteriol. Untersuchungsstation des Garnisonslazarettes Würzburg) . . . . .</u>	52
<u>Über die Rolle des Shiga-Bazillus als Erreger der Dysenterie. Experimentelle Untersuchung von G. N. Kazarinow, Kais. Rufs. Stabsarzt. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin. Direktor: Geheimrat Prof. Dr. Rubner) . . . . .</u>	66
<u>Über Stoffwechsel und Energieverbrauch bei der Surraerkrankung. Von Dr. Rudolf Stähelin aus Basel. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin) . . . . .</u>	77
<u>Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. XIII. Einige Beiträge zur Kenntnis der Mehl-, Teig- und Brotsäuren. Von Dr. Dombrowsky, Oberstabsarzt aus Rußland. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Würzburg. Direktor: Prof. Dr. K. B. Lehmann) . . . . .</u>	97
<u>Entstehen bei der Fäulnis flüchtige Phosphorverbindungen? Von Prof. Ch. Yokote aus Tokio. (Aus dem Hygienischen Institut in Würzburg) . . . . .</u>	118
<u>Über Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe. Von Prof. Ch. Yokote aus Tokio. (Aus dem Hygienischen Institut in Würzburg) . . . . .</u>	128
<u>Über die Zersetzungs Vorgänge in schmutziger Unterkleidung. Von Dr. Ch. Yokote, a. o. Professor aus Tokio. (Aus dem Hygienischen Institut in Würzburg) . . . . .</u>	158
<u>Über die Isolierung gärungserregender Enzyme aus Kuh- und Frauenmilch. Von Julius Stoklasa, unter Mitwirkung von F. Černý, Johann Jelínek, Eugen Šimáček und Eugen Vitek. (Aus der chem.-physiologischen Versuchsstation der k. k. böhm.-techn. Hochschule in Prag) . . . . .</u>	165

166586



	Seite
<u>Einige Versuche über den Übergang von Riech- und Farbstoffen in die Milch. Von Dr. Dombrowsky. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Würzburg. Direktor: Prof. Dr. K. B. Lehmann)</u> . . . . .	183
<u>Über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im Erdboden. Von Prof. Dr. Ch. Yokote aus Tokio. (Aus dem Hygienischen Institut in Leipzig)</u> . . . . .	193
<u>Eine Differentialfärbung von Typhusbazillen in Schnitten. Von Prof. H. Bonhoff. (Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim. Therapie in Marburg)</u> . . . . .	217
<u>Über die Identität des Loefflerschen Mäusetypusbazillus mit dem Paratyphusbazillus des Typus B. Von Prof. H. Bonhoff (Marburg a. L.)</u> . . . . .	222
<u>Eine einfache Methode der Sporenfärbung. Von Dr. E. Thesing, Assistenten der Abteilung. (Aus dem Institut für Hygiene und exp. Therapie zu Marburg, Abteilung für Hygiene. Vorstand: Prof. Bonhoff)</u> . . . . .	254
<u>Einige Hände-Desinfektionsversuche mit Sublamin-Acetonlösungen. Von Dr. E. Thesing, Assistenten der Abteilung. (Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim. Therapie in Marburg a. L. Vorstand: Prof. Bonhoff)</u> . . . . .	267
<u>Zur Kasuistik der Gasphlegmone und Schaumorgane. Von Dr. G. Werner, Kreisassistentenarzt in Marburg. (Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim. Therapie zu Marburg. Vorstand: Prof. Bonhoff)</u> . . . . .	274
<u>Über insensible Luftströmungen. Von Max Rubner</u> . . . . .	296
<u>Zur Kritik der Formaldehyddesinfektion. Von Dr. G. Werner, Kgl. Kreisassistentenarzt. (Aus dem Institut für Hygiene und experimentelle Therapie zu Marburg, Abteilung für Hygiene. Vorstand: Prof. Bonhoff)</u> . . . . .	305
<u>Untersuchungen über Bakterienvernichtung durch den Sauerstoff der Luft und durch Wasserstoffsuperoxyd. Von Dr. Küster, I. Assistent des Instituts. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Freiburg i. B.)</u> . . . . .	364



# Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen mit einem Beitrag zur Frage des Mindestschlafraumes.

Von

Geheimrat **M. Rubner** und Privatdozent Dr. **Wolpert**.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

## Einleitung.

Die Wohnungshygiene steht heutzutage, wo eine Reihe allgemeiner hygienischer Maßnahmen wie Kanalisation und Wasserversorgung und ähnliches in den größeren Orten zum Abschluss gekommen sind und sich in ihren Wirkungen übersehen lassen, im Vordergrund des öffentlichen Interesses und unter dem Zeichen der Wohnungsreform.

Lange genug freilich hat man damit gezögert, obwohl die Verschiebung der Bevölkerung nach den Städten eine solche Regelung der Wohnungsverhältnisse, oder richtiger gesagt, des Wohnungsbaues immer unabweislicher machte.

Über die Verschiedenheiten der praktischen Wohnungsverhältnisse und des Städtebaues, über die Ursachen der Preislage der Wohnungen in den Großstädten, Mittel und Ziele der Bodenreform und ähnliche wichtige Dinge liegen heute auf Grund eines großen Materials viel genauere Angaben vor als früher.

Es berühren sich auf diesem Gebiete die Arbeiten des Statistikers, wie die Forschungen und Erwägungen des Nationalökonomen und Hygienikers.



Mit diesem wachsenden Interesse an den Wohnungsfragen hat weder das experimentelle Interesse an der Wohnungshygiene von Seiten der Fachmänner, noch eine Vertiefung in die hygienischen Grundlagen der Wohnungshygiene seitens anderer Begutachter gleichen Schritt gehalten.

Die hygienische Seite der Frage wird oft nur nebensächlich behandelt. Man ergeht sich in den Begründungen, soweit hygienische Fragen im engeren Sinne gestreift werden, in mehr oder minder lückenhaften Zusammenstellungen und Wiederholungen jahrzehntealter Behauptungen. Es macht sich immer mehr in diesen, wie in manchen anderen Fragen der öffentlichen Gesundheitspflege ein unberechtigter Empirismus geltend und ein gewisser Mangel an fachmännischem Urteil und Kritik, der zu einer Verflachung der leitenden Stellung des Hygienikers führen muß und in der Bedürfnislosigkeit wissenschaftlicher Argumente sich von einem Laienurteil wenig unterscheidet.

Speziell ist es z. B. die Frage des kleinsten zulässigen Wohnraumes, welche bei diesen Reformen einen wesentlichen Angelpunkt bildet, für deren Regelung aber irgendeine wissenschaftliche Grundlage nirgendwo gegeben wird. Der Mindestluftraum von 10 cbm kehrt in Dutzenden von Vorschlägen und Verordnungen wieder, ohne daß man erfährt, aus welchen Gründen diese Zahl auftaucht. Man hat nur den Eindruck, als habe die »runde Zahl« immer wieder den Hauptanteil in diesen und ähnlichen Vorschlägen gehabt.

Wenn wir die experimentellen Arbeiten der letzten Jahre betrachten, so hätten sich gerade für das Gebiet der Wohnungshygiene wesentliche neuere Gesichtspunkte wohl ableiten lassen. So ist eine wichtige Frage in neuerer Zeit einer eingehenden Behandlung unterzogen worden, die natürliche Ventilation kleiner städtischer Wohnungen. Nach den älteren Untersuchungen der 60er und 70er Jahre hatte man die Selbstlüftung unserer Wohnräume ziemlich hoch eingeschätzt, und diese Werte sind ohne weitere Rektifizierung in der Literatur weitergeführt worden. Es hat sich aber gerade durch die Untersuchung der Wohnungen der minderbemittelten Klassen gezeigt, daß man



die Vorstellungen von der Leistung der natürlichen Ventilation, selbst unter den günstigen Verhältnissen winterlicher Temperaturgegensätze zwischen Stuben- und Außenluft, erheblich reduzieren muß. Also gerade für die Wohnräume, für welche dereinst ein Wohnungsgesetz zu sorgen hat, ergab sich nur ein Drittel der Selbstlüftungskraft, welche man bislang vorausgesetzt hatte.<sup>1)</sup> Auch die gesundheitlichen Wirkungen der Wohnungsluft liegen heute klarer zu Tage.

Wir haben aber weiter kennen gelernt, daß die Luft geschlossener Räume, soweit sie durch den Aufenthalt von Menschen und durch den Brand von Beleuchtungsmaterial verunreinigt wird, selbst bei Verunreinigungsgraden der Luft, die wir nach unseren heutigen Kriterien noch nicht als außergewöhnliche bezeichnen, merkbare Veränderungen der Respirationsverhältnisse hervorruft, die als Abweichung vom Normalen anzusehen sind<sup>2)</sup> und eben das Organ unseres Körpers treffen — die Lunge —, das an und für sich beim Stubenaufenthalt die nötige Pflege entbehrt, und dessen Entwicklung im Zusammenhang mit der dürftigen Muskulatur und dem geringen Blutreichtum schlecht genährter Personen gerade einer besonderen Förderung bedürfte.<sup>3)</sup>

Fragen der Lüftung lassen sich nur behandeln, wenn man die physiologischen Wirkungen der hier einschlägigen Faktoren kennt und berücksichtigt. Gute und schlechte Luft in geschlossenen Räumen ist kein leerer Wahn; nur muß man sich ebenso wie in vielen ähnlichen Fragen daran gewöhnen, nicht in plumper Weise diesem und jenem Moment die alleinige Schädlichkeit zuzuschreiben, sondern Schritt für Schritt die biologischen Rückwirkungen zu verfolgen, die uns über den Weg physiologischer Abweichungen auf pathologisches Gebiet und zu dem Verständnis gesundheitsschädlicher Wirkungen führen werden.

Wir können auch hinsichtlich des Beleuchtungsmaterials nicht mehr die ältere Anschauung für begründet erachten, daß

---

1) Wolpert, Archiv f. Hygiene, XXXVI, S. 220.

2) Wolpert, Archiv f. Hygiene, Bd. XLVII.

3) Rubner, Bericht über den Kongress zur Bekämpfung der Tuberkulose, 1899, S. 308 ff.



man die durch Brennen von Leuchtstoffen hervorgerufene Veränderung der Luft in geschlossenen Räumen bei Betrachtung des Güteverhältnisses der Wohnungsluft außer Betracht zu halten habe.<sup>1)</sup>

Die Betrachtungen über die Notwendigkeit und den Grad der Lüftung müssen sich auf die biologischen Wirkungen, auf die Atmung und was damit zusammenhängt, stützen; denn die Veratmung und Verschlechterung der Luft hängt immer wieder mit diesen Vorgängen zusammen, wie wechselvoll sich auch im Laufe der Entwicklung dieser Fragen die Anschauungen gestaltet haben.

Wir sind bei diesen Untersuchungen auch mit einer Schwierigkeit in der Beurteilung der Güte der Luft, was bisher nicht genügend betont worden sein mag, bekannt geworden, nämlich mit der Tatsache, daß die Betrachtung der Atmung und respiratorischen Ausscheidung, wie der Kohlensäure, die Luftbeschaffenheit in schlechtventilierten Wohnräumen günstiger erscheinen läßt als sie durch die Herabdrückung der Kohlensäureausatmung der Wirkung nach ist.

Statt der vergeblich gesuchten schädlichen Stoffe der verbrauchten Luft haben wir, indem wir uns die physiologischen Wirkungen dieser Luft vor Augen führten, falsbare Ergebnisse gewonnen.

Weitere Untersuchungen des Berliner Instituts werden uns auch den Weg weisen mit größerer Sicherheit als bisher, kleinste Luftverunreinigungen und nur um solche, der gewöhnlichen Methodik völlig entzogene Größen handelt es sich, festzustellen.

Die Bedürfnisse an die Lufterneuerung können jetzt viel genauer dargelegt werden, seitdem man einerseits die respiratorischen Ausscheidungen der Arbeiter der Hausindustrie<sup>2)</sup> und der Menschen überhaupt in Abhängigkeit von der Größe und dem Körpergewicht näher kennt.<sup>3)</sup>

1) Wolffhügel, Archiv f. Hygiene, Bd. XVIII.

2) Wolpert, Archiv f. Hygiene, Bd. XXVI, S. 68.

3) Rubner, Über die Ernährung im Knabenalter. Berlin, 1902.



Für diese würden sich schon mit Rücksicht auf die Veratmung der Luft jetzt genauere Angaben machen lassen wie früher, und viel zutreffender, wenn man jeweils die Art der Menschen, ihre durchschnittliche Gröfse usw. für die Berechnung mit heranziehen wollte.

Auf Grund dieser Erhebungen kann man sich in der Tat in Sachen der Wohnungslüftung bessere und genauere Vorstellungen machen sowohl nach der Richtung der Leistungen der natürlichen Ventilation hin, als auch hinsichtlich der gesundheitlichen Ausnutzung des Lüftens im allgemeinen, namentlich insoweit gasförmige Produkte mit in Betracht kommen.

Wir wollen auf eine solche rechnerische Behandlung der Lüftungsfrage nicht eingehen, wie man dies in früherer Zeit vielfach getan hat. Wenn man etwas für die Praxis Taugliches finden will, mufs man nicht Teilstücke eines Lebensvorganges, also die Erscheinungen, die sich beim Aufenthalt des Menschen in geschlossenen Räumen zeigen, herausgreifen und zur Grundlage eines Systems der Lüftung machen, wie dies mit der Luftverschlechterung nach Maßgabe der ausgeatmeten Kohlensäure oft und auch manchmal mit gutem Erfolg geschehen ist, sondern man hat, ehe man zu Schlüssen gelangt, ein solches Problem möglichst umfangreich zu behandeln.

Die Lüftungsfragen wurden bisher als solche angesehen, welche sich mit der Beseitigung der gasförmigen Verunreinigung der Menschen zu beschäftigen haben; über ihre Leistung in dieser Hinsicht haben wir durch Untersuchungen, welche mit der anthrakometrischen Methode ausgeführt worden sind, in vielen Fällen eine praktische Unterlage gefunden.

Man hat angenommen, dafs mit der Beseitigung der gasförmigen Verunreinigungen eines Zimmers, die sich wie Kohlensäure verhalten sollen, unser Wissen über diese Seite der Lüftung erschöpft sei.

Es ist aber nicht im entferntesten die Ventilationsfrage damit erschöpft. Es ist weder bewiesen noch auch anzunehmen, dafs das ganze Gemisch einer veratmeten oder mit Verbrennungsluft gemischten Luft sich genau so verhalte wie die Kohlensäure,



welche dem gleichen Raum zugeführt wird. Daraus folgt, daß der Frage der Ventilation eine Reihe neuer Seiten sich abgewinnen lassen. Die wichtigste ist praktisch zunächst die Beseitigung des Wasserdampfes aus bewohnten Räumen, die bisher von den Erscheinungen der üblichen Raumventilation nicht getrennt, ja als Gegenstand einer besonderen Lüftungsweise nicht erkannt wurde.

Dies lag begründet in der geringen Kenntnis, die man im allgemeinen von den Gesetzen der Wasserdampfabgabe hatte. Es bleibt aber auffallend, daß man, obschon wir seit Jahren genaue Kenntnisse von diesen Dingen besitzen, dieselben in keiner Weise für die Fragen der Ventilation verwertet hat.

In den Arbeiten des Berliner hygienischen Instituts sind bisher die Ausscheidungsgrößen des Wasserdampfes beim Menschen und bei Tieren einer eingehenden experimentellen Untersuchung unterzogen worden, die Beziehungen zwischen Atmosphäre und zwischen Wasserdampfausscheidung eingehend berücksichtigt und die verschlungenen Pfade regulatorischer Rückwirkungen geklärt worden.

Wir wissen, wie mannigfach die Störungen sind, welche der Wasserdampfgehalt einer Luft bei niedriger wie hoher Temperatur hervorzurufen vermag, mit den unangenehmen Empfindungen sind objektive Störungen und der Mangel an Leistungsfähigkeit verbunden. Wir kennen die übermäßige Inanspruchnahme des Hautorgans für die Durchblutung und Entwärmung von feuchter Luft.<sup>1)</sup>

Es fehlt uns aber ganz und gar an einer genauen oder auch nur orientierenden Kenntnis über die Ausscheidungsweise des Wasserdampfes, der sich in der Wohnungsluft ansammelt, aus diesen bewohnten Räumen. Nur ein oberflächlicher Beobachter kann voraussetzen, daß wir über diesen Umstand genau und vollkommen unterrichtet sind. Die Gesetze, nach denen der Wasserdampf die geschlossenen Räume verläßt, decken sich ganz

1) Rubner, vgl. Kapitel Ernährung in Leydens Handbuch der Ernährungstherapie und das Handbuch der Hygiene.



und gar nicht mit dem Austauschverhältnis, in welchem Stubenluft und Freiluft zu stehen pflegen.

Der Wasserdampfgehalt aber stellt ein ungemein wechselndes Moment der Stubenluft dar. Es ist in der Tat interessant, mittels des registrierenden Hygrometers das wechselnde Bild der Luftfeuchtigkeit zu fassen, zu sehen, wie oft der Wasserdampf an den störenden Empfindungen beim Aufenthalt in geschlossenen Räumen beteiligt ist, wie er in den Wohnräumen schwankt, in den Schlafräumen die dumpfige, unangenehme Luft auch dort erzeugt, wo ein reichlicher Luftraum zur Verfügung steht, und wie durch den Betrieb eines Hausgewerbes und in der Küche der schwankende Feuchtigkeitsgrad zur Last und Bürde werden kann.

An sehr vielen Störungen ist die Feuchtigkeit mitbeteiligt, nur pflegt man von diesen Dingen nicht viel zu wissen, weil die Wenigsten die Empfindungen genau analysieren, und weil heutzutage in weiten Kreisen Kenntnisse über die Rolle der Luftfeuchtigkeit ganz fehlen und selbst die Instrumente zur Feuchtigkeitsmessung der Luft nur ganz beschränkt Verwendung finden.

Je tiefer man hinabsteigt auf der Stufenleiter der Wohlfühlenheit, desto mehr drängt sich die feuchte dunstige Luft in den Vordergrund und leitet allmählich über in den Zustand der »feuchten Wohnung« mit ihren verschiedenen Schattenseiten und ungesunden Wirkungen. Die Feuchtigkeit ist eine typische Begleitung der Wohnungsmißstände und der Wohnungsüberfüllung.

Bei der Bedeutung, welche diese Fragen gerade im Zeitalter der Wohnungsreform haben, wird ihre eingehende Behandlung verständlich sein.

Hat man doch in der Ventilationsfrage und ihrer Betrachtung seit Jahrzehnten auf dem halben Wege Halt gemacht. Es mag daran erinnert sein, wie man sich früher für befugt hielt, einzig und allein auf Grund der Kohlensäureausatmung und der Grenzwerte über den Kohlensäuregehalt der Luft das Ventilationsquantum zu berechnen, und wie man dann schematisch hieraus



den Luftkubus unter Annahme einer stündlich dreimaligen Lufterneuerung ableitete.

Man hatte aber nie geprüft, wie sich tatsächlich die natürliche Ventilation erhalte, ob sie wirklich unter den üblichen Bedingungen diese Lüftung garantiere. Man hat auch Halt gemacht vor einer Prüfung, ob denn diese »Lüftung« zur Eliminierung des Wasserdampfes genüge, man hat kaum berücksichtigt, wie die Beleuchtung neue Bedürfnisse an die Lüftung stellt und wie die Wärme, Feuchtigkeit und Ansammlung von Gasen aus dem Lebensprozeß und aus anderen Quellen eine Rückwirkung äußern.

Die Behörden scheinen inzwischen jedes zielbewusste Vorgehen in Sachen der Lüfterneuerung ganz aufgegeben zu haben, wir werden uns aber dieses Thema einer eingehenden späteren Betrachtung vorbehalten müssen.

Ein neuer Schritt zur Beurteilung der rationellen Lüftung mögen die folgenden Untersuchungen sein, denen weitere, nach anderen Richtungen abschließende bald folgen werden.

### Experimentelles.

Die Wasserdampfausscheidung der Menschen, unter verschiedenen Umständen lebend, ist uns durch die umfangreichen Untersuchungen des Berliner hygienischen Instituts näher bekannt.

Somit liefse sich, wie man meinen könnte, eine für die Wohnungshygiene wichtige Frage rein rechnerisch behandeln, nämlich die Frage, inwieweit bei Veränderung des Luftkubus oder des Ventilationsquantums Störungen durch die Ansammlung von Feuchtigkeit gegeben sein können.

Nach den allgemein vertretenen Anschauungen würde man keine erheblichen Einwände gegen ein solches Verfahren geltend machen, und doch ist es sicher ein unrichtiges Vorgehen.

Wir müssen bei der Feuchtigkeit in hohem Maße damit rechnen, daß ihre Zunahme in der Luft die weitere Ausscheidung von Wasserdampf hindert, — also eine Überfeuchtung anscheinend erschwert. — Aber freilich sind damit gewisse unangenehme Wirkungen auf Empfindung und Arbeitskraft nicht aufgehoben.



Welchem Gleichgewichtszustande sich die Luftfeuchtigkeit anpaßt, wenn ein Mensch die Quelle der Luftbefeuchtung ist, muß also besonders erst erwiesen werden.

Im praktischen Leben übt aber zweifellos die Art des Wohnraumes noch einen Einfluß aus. Der Wasserdampf verschwindet nicht nach den Gesetzen der üblichen Selbstlüftung der Räume aus den Stuben, sondern in anderer Weise, — wenigstens darf man a priori vermuten, daß die Beziehungen des Wasserdampfes zu den hygroscopischen Substanzen nicht ohne Bedeutung sein kann. Schon der Umstand, ob die Wände mit Kalk geweißt, tapeziert, mit Leimanstrich versehen sind, kommt vielleicht in Betracht.

Da die Beurteilung der Frage der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen, besonders was die engbemessenen Wohn- und Schlafstätten der Armen, auch was Schulen usw. betrifft, von großer wohnungshygienischer Wichtigkeit ist, hielten wir unmittelbare Versuche nach dieser Richtung um so mehr für geboten, als auf diesem Gebiet recht unzutreffende Anschauungen bestehen.

Wir untersuchten den Anstieg der Luftfeuchtigkeit erstens in einem kleinen, luftdicht geschlossenen Raum von  $7\frac{1}{2}$  cbm, in welchem sich ein Mann aufhielt, sowohl ohne weiteres als auch für den Fall, daß gleichzeitig eine Petroleumlampe brannte; zweitens, ceteris paribus, bei 10 cbm Luftkubus.

#### I. Raum von $7\frac{1}{2}$ cbm.

Wie die Verhältnisse in kleinen, für den Menschen ungenügenden Räumen sich gestalten können, läßt sich sehr klar aus den folgenden, im Jahre 1898 ausgeführten Versuchen ersehen. Dabei hielt sich ein Mann in dem aus Blech gefertigten, nicht ventilierten Kasten des Pettenkoferschen Respirationsapparats auf. Die Hygrometerangaben sind die Mittel aus den Anzeigen zweier Koppescher Haarhygrometer, welche, obwohl möglichst gut justiert und regeneriert, bei mittlerer Luftfeuchtigkeit gleichwohl bis um etwa 8% differierten.

Ein Raum von  $7\frac{1}{2}$  cbm pro Person ist durchaus nicht übermäßig klein, wenn man die so häufig erhobene Forderung eines



10 Grundlagen für die Beurteilung der Luftfeuchtigkeit in Wohnräumen etc.

Mindestluftraums von 10 cbm betrachtet, ja es entspricht sogar sehr genau den mittleren Verhältnissen, wie sie sich ergeben müssen, wenn man den Luftkubus ohne Mitrechnung der Kinder gewissen Lebensalters normieren will.

Versuch 1 (einstündig).

Zeit	Thermo- meter	Hygro- meter
Minuten	° Cels.	%
0	20,5	47
10	20,7	49
20	20,8	51
30	20,8	53
40	21,0	54
50	20,5	59
60	20,5	60

Hieraus läßt sich eine Wasserdampfproduktion von 17,2 g stündlich ableiten.

Im Verlauf des Versuchs trat keine Kondensation auf.

Versuch 2 (dreistündig).

Zeit	Thermo- meter	Hygro- meter	Zeit	Thermo- meter	Hygro- meter
Minuten	° Cels.	%	Minuten	° Cels.	%
0	22,0	48	100	24,0	72
10	22,4	54	110	23,5	73
20	22,5	60	120	23,5	74
30	23,0	61	130	23,5	75
40	23,2	63	140	23,2	76
50	23,5	64	150	23,0	77
60	23,5	66	160	23,0	79
70	24,0	67	170	23,0	80
80	24,0	68	180	22,7	81
90	24,0	71			

Hieraus läßt sich als Wasserdampfproduktion ableiten:

40,1 g in der ersten Stunde,

12,9 „ „ „ zweiten „

12,1 „ „ „ dritten „

Im Verlauf des Versuchs stellte sich keine Kondensation ein.

Da der Raum von  $7\frac{1}{2}$  cbm nicht ventiliert wurde, so wurden von Stunde zu Stunde die Verhältnisse der Lüfterneuerung ungünstiger. Die zwei Stunden würden einer  $\frac{1}{2}$ maligen, die drei



einer  $\frac{1}{3}$  maligen Lüfterneuerung entsprechen, Verhältnisse, wie sie bei so klein gewähltem Luftkubus in praxi häufig genug vorkommen können. Wir haben eingangs erwähnt, daß eine einmalige Lüfterneuerung für die Wohnräume der Minderbemittelten sogar schon eine gute Ventilation bei unserer großstädtischen, geschlossenen Bauweise ist.

Die Menge des in der Luft sich ansammelnden Wasserdampfs nimmt demnach schon nach der ersten Stunde ganz erheblich ab, weil die relative Feuchtigkeit stark gestiegen ist, und hält sich dann allmählich auf annähernd gleicher Höhe. Möglicherweise tragen auch andere Nebenumstände, wie das Sinken der Kohlensäureausscheidung<sup>1)</sup>, zum Sinken der Wasserdampfausscheidung bei.

Bleibt die Lufttemperatur niedrig, so kann es in den späteren Stunden, wenn die Feuchtigkeit mehr als etwa 85% erreicht, zu Kondensation in den tiefer liegenden Teilen des Versuchsraums kommen, wie nachstehender dritter Versuch beweist.

**Versuch 3** (3  $\frac{1}{2}$  stündig).

Zeit	Thermometer	Hygrometer	Zeit	Thermometer	Hygrometer
Minuten	° Cels.	%	Minuten	° Cels.	%
0	15,0	64	110	17,7	84
10	15,8	67	120	18,0	84
20	16,2	70	130	18,0	85
30	17,0	73	140	18,0	85
40	17,0	76	150	18,0	85
50	17,4	77	160	18,0	86
60	17,5	77	170	18,0	86
70	17,5	81	180	18,0	86
80	17,5	82	190	18,0	86
90	17,5	81	200	18,2	86
100	17,7	81	210	18,2	86

Hieraus läßt sich als Wasserdampfproduktion ableiten:

25,1 g in der ersten Stunde,  
11,0 „ „ „ zweiten „

Am Schlufs des Versuchs wurde in einer Kastenecke Kondenswasser festgestellt.

1) Dieses Archiv, Bd. 47, S. 26.



In demselben Maße wie ein Mehr von Wasserdampf entsteht, wird es an günstigen Stellen des Raumes abgeschieden. Die Luft braucht dazu nie in toto mit Wasserdampf gesättigt zu sein, unter den für eine Kondensation durchaus nicht sehr günstigen Versuchsverhältnissen war offenbar bei 84% Feuchtigkeit diese Grenze erreicht.

In anderen Fällen wird es sogar schon früher zur Kondensation kommen können; es gibt ja viele, besonders fußkalte Wohnungen, in denen solch günstige Bedingungen zur Feuchtigkeitsablagerung gegeben sind.

Steigt die Lufttemperatur und hält sich die Feuchtigkeit auf nicht allzuhohen Werten, so wird bei einem Minimum der Wasserdampfausscheidung die Kondensation vermieden. Immerhin aber zeigt Versuch 4, wie nahe die Feuchtigkeit an jenem praktisch bedeutungsvollen Sättigungsgrad angelangt ist, der zur Ablagerung tropfbar flüssigen Wassers Veranlassung geben muß.

Versuch 4 (3 1/2 stündig).

Zeit	Thermo- meter	Hygro- meter	Zeit	Thermo- meter	Hygro- meter
Minuten	° Cels.	%	Minuten	° Cels.	%
0	18,0	52	110	20,6	71
10	18,8	57	120	20,6	72
20	19,0	57	130	20,5	73
30	19,5	62	140	20,5	73
40	19,8	63	150	20,5	74
50	20,0	64	160	20,8	74
60	20,0	66	170	21,0	76
70	20,4	68	180	21,6	76
80	20,5	68	190	22,0	77
90	20,5	69	200	22,2	78
100	20,5	71	210	22,5	78

Hieraus läßt sich als Wasserdampfproduktion ableiten:

25,8 g in der ersten Stunde,

11,2 „ „ „ zweiten „

11,8 „ „ „ dritten „

Im Verlauf des Versuchs trat keine Kondensation auf.

Ein Versuchsraum von 7 1/2 cbm bietet also für eine ruhende Person (50 Kilo Gewicht), was die Feuchtigkeit anlangt, bereits



ungünstige Verhältnisse. Wenn auch tatsächlich durch die Unterdrückung der Wasserdampfausscheidung des Menschen die Wasserdampfmenge in der Luft nicht so steigt, wie man aus den Ergebnissen der ersten Stunde ableiten würde, so entspricht eben dem Nicht-Steigen der adäquate Körperzustand — Gefühl der Schwüle — Hauthyperämie und Müdigkeit.

Im Raume häuft sich aber das Wasser auch bis zu dem Grade, daß selbst bei der gleichmäßigen Temperatur eines ungeheizten Zimmers zeitweise Kondensation eintritt.

Die Kondensation von Wasserdampf ist in mehrfacher Hinsicht eine üble Beigabe der Wohnung; Kondensation bedeutet neben der Schimmelbildung und ihren Folgen in ökonomischer Hinsicht auch die Rückwirkung auf die Wärmeverhältnisse der Stube. Die nasse Stelle hat immer mehr die Fähigkeit sich nass zu erhalten, weil sie viel kälter ist als die sie umgebenden trockenen Schichten.

Die Kondensation der Feuchtigkeit trägt in hohem Maße dazu bei, die muffige, unangenehme Luft zu steigern. Denn der sich kondensierende Wasserdampf reißt die riechenden Stoffe zum großen Teil mit nieder; sie haften dann lange in dem Zimmer. Die hygroskopische Wasserbindung hat eine ganz andere Bedeutung. Denn diese von den Gegenständen fest gebundene Feuchtigkeit ist die Folge einer fast spezifischen Anziehung, das Wasser fest gebunden und biologisch nicht zu verwerten. Die hygroskopische Wasserbindung bedeutet noch nicht die Fixierung riechender Substanzen, wie diese mit der Kondensation Hand in Hand geht. Von diesen Wirkungen der Feuchtigkeit sind die spezifischen Anziehungen für Riechstoffe, wie sie bei Kleidungsstoffen beobachtet sind, wohl zu unterscheiden.<sup>1)</sup>

Obige Versuchszahlen gelten für den ruhenden Mann und für günstige Temperaturverhältnisse.

Würde die relative Feuchtigkeit der Luft von Anfang an noch größer gewesen sein, wie in kalten Räumen, so wäre die »Kondensation« noch umfangreicher geworden.

---

1) Rubner, Lehrbuch der Hygiene. Artikel Kleidung.



Ein Luftkubus von  $7\frac{1}{2}$  cbm für einen Erwachsenen von 50 kg bringt also über gewisse unhygienische Verhältnisse der Armenwohnungen offenbar nicht hinweg.

Die obigen Zahlen, wie sie für den ruhenden Menschen gewonnen sind, werden nur unwesentlich sich modifizieren bei schlafenden Personen.

In einer späteren Versuchsreihe haben wir eine mäßige Arbeitsleistung des Mannes sowie das Brennen einer Petroleumlampe in das Versuchsprogramm einbezogen und gleichzeitig den Anstieg der Kohlensäure gemessen. Der Kasten war wiederum luftdicht geschlossen. Die Versuchsperson arbeitete durchweg 4000 mkg stündlich am Ergostat. Die Versuche währten je zwei Stunden. Je ein solcher Versuch ohne und mit Lampe, durch eine halbstündige Pause, welche dem Lüften diene, voneinander getrennt, fanden am 11. und 13. Februar 1899 statt; an ersterem Tage war das Zimmer geheizt, am zweiten Versuchstage nicht.

**a) Versuch 5 und 6, am 11. Februar 1899. (Zimmer gehelzt.)**

**Versuch 5, ohne Lampe, zweistündig. Mann in Arbeit.**

Innerhalb 2 Stunden stieg die Kohlensäure von 1,8 auf 7,2, das ist um  $5,4\text{‰}$ , entsprechend einer Produktion von

$$\frac{7,2 - 1,8}{2} \times 7,5 = 20,2 \text{ l CO}_2 \text{ stündlich.}$$

Gleichzeitig stieg die relative Luftfeuchtigkeit von 35 auf  $67\%$  und die Lufttemperatur von 23,0 auf  $28,0^{\circ}\text{C}$ .

**Versuch 6, mit Lampe, zweistündig. Mann in Arbeit.**

Petroleumverbrauch 42 g.

Innerhalb 2 Stunden stieg die Kohlensäure von 1,8 auf 16,0, das ist um  $14,8\text{‰}$ , oder um  $9,4\text{‰}$  höher als ohne Lampe. Die Produktion belief sich auf  $\frac{16,6 - 1,8}{2} \times 7,5 = 55,5 \text{ l CO}_2$  stündlich, für Person und Lampe.

1) Sofort nach Versuch 5 sank die Feuchtigkeit von 67 auf 23, die Temperatur blieb gleich; nach Versuch 6 sank die Feuchtigkeit von 92 auf 23, die Temperatur von 24,0 auf 21,0.



Gleichzeitig stieg die relative Luftfeuchtigkeit von 23 auf 92%; die Lufttemperatur aber sank, da der Ofen versagte, von 28,5 auf 24,0°.

$\frac{3}{4}$  Stunden nach Versuchsbeginn beschlugen sich die Kastenfenster; in der 2. Stunde klagte die Versuchsperson über Kopfschmerz und sehr starkes Schwitzen.

Ein mäßig arbeitender Mann von geringem Körpergewicht verursachte also in einem  $7\frac{1}{2}$  cbm umfassenden Zimmer erhebliche Veränderungen der Stubenluft während eines zweistündigen Aufenthalts ( $\frac{1}{2}$ malige Lufterneuerung). Die Luft hatte einen reichen Zuwachs an Feuchtigkeit erlangt, rechnet man auf die Temperatur von 23°, so hatte sie über 88% Feuchtigkeit angenommen (+ 53%). Die Veratmung der Luft läßt sich berechnen. Wenn wir annehmen, daß die Ausatemluft nur 4,5% Kohlensäure enthalten habe, so repräsentieren 40,4 l CO<sub>2</sub>  $40,4 \times 22 = 889$  l Atmungsluft, sonach bestand sie zu Ende der zweiten Stunde zu 12,6% aus Luft, die bereits einmal schon zur Atmung gedient hatte.

Die zur Arbeit notwendige Petroleumlampe hätte übrigens auch noch von zwei Personen für manche Arbeit mitbenutzt werden können.

Die Feuchtigkeit stieg auf 92% bei 24° bzw. auf 73%, für die Anfangstemperatur gerechnet = + 50%. Die Lampe hatte also nicht viel mehr Zuwachs geliefert aus dem einfachen Grunde, weil die Unterdrückung der Wasserdampfausscheidung und die umfangreiche Kondensation bei sinkender Temperatur ein Anwachsen der Feuchtigkeit zur Unmöglichkeit machte.

Das Beispiel zeigt uns, welch unsanitäre Zustände sich entwickeln. Dabei füllt sich die Luft mit dem Dunst der brennenden Lampe und den sonstigen unvermeidlichen Riechstoffen zu enger Wohnräume.

#### b) Versuch 7 und 8, am 13. Februar 1899. (Zimmer ungeheizt.)

Versuch 7, ohne Lampe, zweistündig. Mann in Arbeit.

Innerhalb 2 Stunden stieg die Kohlensäure von 1,3 auf 6,9, das ist um  $\frac{6,9 - 1,3}{2} \times 7,5 = 21,0$  l CO<sub>2</sub> stündlich.



Gleichzeitig stieg die relative Luftfeuchtigkeit von 34 auf 87%, und die Lufttemperatur von 11,0 auf 12,8°).

Die Versuchsperson klagte zuweilen über Frösteln. Gegen Schluß des Versuchs beschlugen sich die Kastenfenster. (Kondensation.)

**Versuch 8, mit Lampe, zweistündig. Mann in Arbeit.**

Petroleumverbrauch 42 g.

Innerhalb 2 Stunden stieg die Kohlensäure von 1,3 auf 16,5, das ist um 15,2‰, oder um 9,6‰ höher als vorher ohne Lampe. Die Produktion belief sich auf  $\frac{16,5 - 1,3}{2} \times 7,5 = 57,0$  l CO<sub>2</sub> stündlich für Person und Lampe.

Gleichzeitig stieg die relative Luftfeuchtigkeit von 36 auf 97%, und die Lufttemperatur von 11,7 auf 14,9°.

Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde beschlugen sich die Kastenfenster, in der 2. Stunde klagte die Versuchsperson über Kopfschmerz.

Die beiden vorstehenden Versuche geben ein Beispiel für die Frühjahrs- und Herbsttage, vielleicht auch für Wintertage bei beschränkter Heizung. Auch ohne Beleuchtung trat dabei Kondensation ein, und wenn nicht die Temperatur auf 12,8° gestiegen wäre, wäre eine vollkommene Sättigung der Luft eingetreten.

Noch unangenehmer waren die Verhältnisse als bei Licht gearbeitet wurde, auch hier war die Luft so reich an Dampf, daß an allen Stellen eine Kondensation sich ausbildete. Was sonst über die respiratorische Verschlechterung der Luft zu sagen ist, ist analog dem auf voriger Seite schon Mitgeteilten.

Hierher gehören weiters einige im Jahre 1902 ausgeführte Kastenversuche, die für einen anderen Zweck bereits ausführlich veröffentlicht sind.<sup>2)</sup> Über diese Versuchsreihe sei daher an dieser Stelle nur das Folgende kurz mitgeteilt. Die Versuchspersonen waren andere als in den vorausgehenden Versuchen.

**Versuch 9, zweistündig, Versuchsperson A.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 18,0 auf 18,9°, die relative Luftfeuchtigkeit von 46 auf 58% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 2,23—3,90—5,28—6,70‰.

1) Sofort nach Versuch 7 sank die Feuchtigkeit von 87 auf 36, die Temperatur von 12,8 auf 11,8; nach Versuch 8 Feuchtigkeit von 97 auf 35, Temperatur von 14,9 auf 12,9.

2) Wird die Kohlensäureabgabe des Menschen durch Beimengung von Ausatemluft zur Einatemluft beeinflusst? Dieses Archiv, Bd. 47, S. 26.



**Versuch 10, anderthalbstündig, dieselbe Versuchsperson.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 18,1 auf 18,7°, die relative Luftfeuchtigkeit von 46 auf 56% und die Kohlensäure viertelstündlich von 0,30 auf 1,38—2,39—3,34—4,22—5,08—5,88‰.

**Versuch 11, dreistündig, Versuchsperson B.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 17,3 auf 19,4°, die relative Luftfeuchtigkeit von 50 auf 80% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 1,53—2,36—3,37—4,23—5,16—6,19‰.

**Versuch 12, anderthalbstündig, dieselbe Versuchsperson.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 18,8 auf 19,6°, die relative Luftfeuchtigkeit von 71 auf 84% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 1,38—2,36—3,26‰.

**Versuch 13, einstündig, dieselbe Versuchsperson.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 19,0 auf 20,1°, die relative Luftfeuchtigkeit von 57 auf 74% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 1,43 und 2,29‰.

**Versuch 14, anderthalbstündig, Versuchsperson C.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 18,5 auf 19,9°, die relative Luftfeuchtigkeit von 64 auf 84% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 1,65—2,78—3,53‰.

**Versuch 15, anderthalbstündig, dieselbe Versuchsperson.**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 19,0 auf 20,2°, die relative Luftfeuchtigkeit von 66 auf 84% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 1,58—2,71—3,82‰.

**Versuch 16, dreistündig, Personen B und C zusammen (2 Personen).**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 20,0 auf 22,5°, die relative Luftfeuchtigkeit von 56 auf 90% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 2,54—4,48—6,35—7,69—10,16—11,84‰.

**Versuch 17, dreistündig, dieselben Personen. (2 Personen.)**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 19,8 auf 22,8°, die relative Luftfeuchtigkeit von 64 auf 80% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 3,15—4,96—7,21—8,90—10,75—12,79‰.

**Versuch 18, dreistündig, dieselben Personen. (2 Personen.)**

Die Temperatur der Kastenluft stieg von 17,6 auf 21,7°, die relative Luftfeuchtigkeit von 48 auf 78% und die Kohlensäure halbstündlich von 0,30 auf 2,61—4,68—6,88—8,62—10,78—13,06‰.

Aus diesem Material läßt sich folgende Zusammenstellung machen, welche die zu verschiedenen Zeiten gefundenen Luftveränderungen deutlich genug zum Ausdruck bringt.



Es handelt sich um ruhende Personen.

Dauer in Stunden	Anfangs- temperatur	End- temperatur	Zuwachs an Feuchtigkeit in ‰	End- kohlen- säure- gehalt in ‰
1	19	20,1	17	2,3
1½	18,3	19,6	15	4,1
2	18,0	18,9	14	6,7
3	17,7	19,4	30	6,2
3 1)	19,1	22,2	26	12,6

Die Luft gelangt auch hier mehr oder minder der Sättigung mit Feuchtigkeit nahe.

Besonders hochgradig ist die Luftverschlechterung bei den beiden Personen, welche in der letzten Versuchsreihe 3 Stunden im Raum verblieben. Hier kann man wieder unter den oben angenommenen Grundlagen berechnen, daß die Luft zu über 26 ‰ aus solcher bestand, die bereits einmal zu Atemzwecken gedient hatte. Hier macht sich die Sauerstoffverminderung wohl auch schon fühlbar, denn wenn 90,2 l Kohlensäure ausgeatmet waren, so entsprechen diese bei dem Respirations-Quotienten  $1 = 90$  l Sauerstoff und für 7,5 cbm Luft 1,2 ‰ Änderung.

Man gerät also unter diesen Verhältnissen bereits zu Luftveränderungen, die auch vom respiratorischen Standpunkt nicht zu verachtende Abweichungen aufweisen können.

## II. Ventilationsquantum von 10 cbm.

In einer anderen Versuchsreihe diente wiederum der Blechkasten von 7½ cbm als Versuchsraum. Diese Versuche währten je 4 Stunden. Der Kasten wurde so ventiliert, daß auf die Stunde ein Luftvorrat von 10 cbm traf, und hierbei das eine Mal künstlich beleuchtet und das andere Mal nicht. In wieder anderen Versuchen befanden sich eine bis zwei brennende Petroleumlampen allein auf die Dauer von 4 Stunden im Apparat.

1) Zwei Personen.



Diese Versuche aus dem Jahre 1902 sind bereits veröffentlicht<sup>1)</sup>, weshalb wir uns darauf beschränken, an dieser Stelle nur das zu wiederholen, was hier unmittelbar von Belang ist.

Etwa die nachstehenden Erhöhungen von Lufttemperatur und Luftfeuchtigkeit trafen in diesen Versuchen auf Rechnung des Versuchsobjekts:

1. 1,0° und 15% rel. Feuchtigkeit für: Person allein,
2. 2,0° > 10% > > > Lampe allein,
3. 2,5° > 20% > > > Lampe + Person.

Die Feuchtigkeit schwankte in Reihe 1 zwischen 56 zu Anfang auf 72% zu Ende und bei 3. zwischen 55 und 77%, und wäre, wenn nicht zugleich die Luft wärmer geworden wäre, erheblich näher der Sättigung gekommen. Für 1. kann man — die Endfeuchtigkeit auf gleiche Temperatur, die anfangs herrschte, gebracht — zu 74% annehmen und bei 3. zu über 90%!

Die Versuche bewegen sich also beim ungeheizten Zimmer (13—15°) und für den ruhenden Menschen sehr nahe um den Kondensationspunkt und erreichen ihn sicher, wenn gleichzeitig Beleuchtungsmaterial gebrannt wird. Wir haben besonders damit zu rechnen, daß während der Nacht — falls in der Stube geschlafen wird — mit dem Absinken der Temperatur naturgemäß sehr leicht an irgendeiner Stelle des Wohnraums der Taupunkt erreicht wird.

Dies um so sicherer, wenn es sich um die Abkühlung exponierter Wohnräume handelt und um ungenügend durchheizte Mauern u. dgl. Verhältnisse, die sich in den Wohnungen Minderbemittelter nicht gerade selten finden.

Man braucht da gar nicht einmal nur die überfüllten Armenwohnungen zu untersuchen, um zu wissen, wie der Wasserdampf zeitweise in den ungeheizten Schlafstuben und bei hoher Feuchtigkeit der Atmosphäre die Luft der geschlossenen Räume bis zu

1) Über die Beziehungen zwischen menschlicher Atmung und künstlicher Beleuchtung. Dieses Archiv, Bd. 47, S. 1.



dem Feuchtigkeitszustand bringt, der das Unbehagliche und Unwohnliche der Räume voll in die Empfindung treten läßt.

Der Kohlensäuregehalt der Kastenluft stieg gleichzeitig:

- um 1,39 ‰ für: Person allein,
- › 3,68 › › Lampe allein,
- › 4,13 › › Lampe + Person.

Die Versuche lassen erkennen, daß eine Luftmenge von 7,5—10 cbm nicht in allen Fällen hinreicht, um einen solchen Grad von Luftfeuchtigkeit zu gewährleisten, welcher vom sanitären Standpunkt aus befriedigend wäre, ja daß namentlich bei Arbeit und Beleuchtung mit anormalen Feuchtigkeitszuständen, wie Nässebildung an den Wandungen zeitweise gerechnet werden muß.

### **Einwirkung der hygroskopischen Verhältnisse.**

Wir haben mit den vorstehenden Versuchen nur eine Anzahl Beispiele gegeben, welche in scharfen Umrissen erkennen lassen, wie unter ungünstigen Umständen die Feuchtigkeitsverhältnisse der Luft in engen Räumen sich gestalten können. Es wäre verfrüht, wollte man die Verhältnisse, welche wir hier skizziert haben, gleich verallgemeinern und schematisch erweitern. Letztere können gewiß manchmal eine große Ähnlichkeit mit den geschilderten Experimenten aufweisen. Aber im praktischen Leben muß man noch mit anderen, hier nicht berücksichtigten Faktoren rechnen, nämlich mit einer günstigeren Beschaffenheit der Wände und einem mehr oder minder reichlichen Mobiliar. Der Respirationsraum war unmöbliert und seine Wände mit Ölfarbe gestrichen; Kalk- und Leimfarbenanstrich, Tapeten usw. bedingen aber möglicherweise einen sehr großen Unterschied. Vielleicht ist dieser Unterschied quantitativ nicht sehr von Belang und kann vernachlässigt werden. Ob nun die eine oder die andere Annahme zutrifft, darüber kann wiederum nur der Versuch Aufschluß geben.

Einwandfreie Versuche über die Größe der Wasserdampf-Absorption in Wohnräumen seitens der hygroskopischen Materialien konnten im Versuchskasten nicht gemacht werden. Hierzu mußten Wohnräume selber dienen.



Für diesen Zweck schien ein etwa 100 cbm großer Raum des Instituts, der bereits vielfach zu Desinfektionsversuchen, insbesondere mittels Formalins<sup>1)</sup>, benutzt worden war und gerade in letzteren Versuchen ein auffallend geringes Ansteigen der Luftfeuchtigkeit ungeachtet einer reichlichen Wasserverdampfung gezeigt hatte<sup>2)</sup>, sehr geeignet. Unmittelbar waren jene Versuche für den vorliegenden Zweck eben aus dem Grunde nicht zu bewerten, weil gleichzeitig Formalin verdampft worden war und die Formaldehyddämpfe an dem Zustandekommen des eigentümlichen Resultats beteiligt sein konnten. Es wurden daher neue Versuche mit reiner Wasserverdampfung in dem gleichen Zimmer vorgenommen.

Der leitende Gedanke war: Eine genau meßbare Menge von Wasserdampf möglichst rasch in das Zimmer zu schaffen und die hierdurch bewirkten Änderungen der Luftfeuchtigkeit zu ermitteln.

Die Entwicklung des Wasserdampfes im Zimmer selber mit Hilfe von Leuchtgas- oder Alkoholfeuer erschien wegen des weniger genau meßbaren Wasserzuwachses aus dem Brennmaterial sowie wegen der nicht erwünschten stärkeren Lufterwärmung nicht recht tunlich. Es wurde daher zunächst der Versuch gemacht, mit Hilfe eines Autoklaven, der in einem anderen Zimmer angeheizt und dann ins Versuchszimmer gebracht und daselbst geöffnet wurde, der Zimmerluft größere Mengen von Wasserdampf einzuverleiben. Die Wassermengen, welche mit dem uns zur Verfügung stehenden Apparat auf diese Weise dem Zimmer mitgeteilt werden konnten, waren jedoch bei weitem nicht groß genug. Wir gingen deshalb dazu über, das Wasser vor der Tür

---

1) Dieses Archiv, Bd. 43, S. 151, 171, 221.

2) Ebenda, S. 188—204, Generaltabelle unter Versuch Nr. 20—74, und Tabelle VII, S. 217, woraus folgendes ersichtlich ist:

1800 g verdampften Wassers, dem Formalin beigemengt war, hatten die absolute Feuchtigkeit von 100 cbm Luft nur um etwa 600 g gesteigert; die relative Luftfeuchtigkeit erhöhte sich bei 21—27° nur etwa von 60 auf 70%. Erst durch Verdampfung von 2500 g Wasser stieg die absolute Feuchtigkeit für 100 cbm um etwa 650 g und die relative bei etwas niedrigerer Temperatur (21,5°) etwa von 70 auf 98% usw.



des Versuchszimmers in einem Kessel mittels Spiritusflammen zu verdampfen und den entwickelten Wasserdampf mittels einer in den Kessel mündenden Messingröhre durch das Schlüsselloch nach dem Zimmer zu leiten. Das Verfahren war somit wesentlich das gleiche wie bei einem Teil unserer früheren, oben zitierten Formalin-Versuche.

Das Einleiten von Wasserdampf hatte sowohl ins leere als auch ins möblierte Zimmer zu geschehen und es stand vielleicht zu erwarten, daß die gleiche Wassermenge im möblierten Zimmer einen erheblich kleineren Hygrometerausschlag geben würde. Das Zimmer hatte eine Fußbodenfläche von  $6,90 \times 3,32 = 23,0 \text{ qm.}$  Bei einer Höhe von 4,75 m betrug die gesamte Oberfläche 143,0 qm. Die Wände des Zimmers waren mit Leimfarbe, die Decke mit Kalkfarbe gestrichen. Das Mobiliar des Zimmers bestand in zwei Betten (Seegrasmatratten und Keilkissen mit Leinenbezug nebst wollenen Decken, kein Federbett), einem gepolsterten Lehnstuhl, einem Tisch mit Tischdecke, mehreren gewöhnlichen Stühlen, zwei geschlossenen Schränken ohne besonderen Inhalt, einem Waschtisch, zwei Teppichen und verschiedenen Kleinigkeiten wie Zeitungshalter, Wandfächer u. dgl.

Die Ausführung der Versuche gestaltete sich einheitlich wie folgt: Reichlich 2 l Wasser wurden in den Kessel eingefüllt — Kessel samt Inhalt kalt gewogen — Kessel über 80 ccm Spiritus erhitzt — Kessel heiß gewogen, sodann Messingröhre durch Schlüsselloch eingeführt und Kessel über 500 ccm Spiritus weiter erhitzt bis zum Erlöschen der Flamme — Kessel wiederum heiß gewogen mit restlichem Wasserinhalt. Der Unterschied zwischen beiden letzteren Wägungen ergab die Gewichtsmenge des in das Zimmer eingeführten Wasserdampfs.

In allen Versuchen wurde die Zimmerluft während des Einleitens des Wasserdampfs mittels eines elektrischen Ventilators, der von außen einschaltbar war, gründlich gemischt. Meistens wurde der Ventilator schon etwa eine Stunde vor Beginn der Wasserverdampfung in Betrieb gesetzt. Abgestellt wurde der Ventilator frühestens eine Viertelstunde nach beendigter Verdampfung (so durchweg von Versuch Nr. 10 ab), und in einer



Anzahl von Versuchen (Nr. 1—9) erst 1—2 Stunden nachher. Nach Bedarf wurde das Zimmer vor der Verdampfung eine Weile durch Öffnen von Fenster und Tür gelüftet und der Ventilator hierbei nach dem Fenster zu gerichtet.

Die Abstromröhre war gut in den Kessel eingelötet und auch der Einfüllstutzen vollkommen gedichtet. Die Mengenverhältnisse von Wasser und Spiritus wurden so gewählt, daß mit Sicherheit noch etwas Wasser im Kessel zurückblieb, nachdem aller Spiritus verbrannt war, und somit der Kessel niemals leer über dem Feuer war, was fast unausbleiblich zu Undichtigkeiten, mindestens beim Einfüllstutzen, geführt hätte. In jenen früheren Formalinversuchen hatte sich dieser Mifsstand des öfteren herausgestellt. Übrigens hatte damals die Art des Versuchs ein Leerdampfen des Kessels verlangt, und die auf unrechtem Wege entwichenen Dampfinengen waren wohl auch relativ geringfügig gewesen.

In einigen Versuchen (Nr. 1—4) wurde auch die Gröfse der natürlichen Lüftung des Zimmers während der Verdampfung festgestellt. Dies geschah, indem wir im Versuchszimmer einige Zeit vor der beginnenden Wasserverdampfung komprimierte Kohlensäure aus einem Stahlzylinder entweichen liefsen, die Luft gut mischten und sodann kurz vor Beginn und nach Schluß der Wasserverdampfung den Kohlensäuregehalt der Zimmerluft mittels der Pettenkoferschen Flaschenmethode bestimmten, um die Lüftungsgröfse nach der von Seidel angegebenen Formel zu berechnen. Es schien nicht erforderlich, die Lüftungsgröfse in allen Fällen zu bestimmen. Denn einmal wird sie auch im übrigen angenähert die gleiche gewesen sein. Und ausserdem beeinflussen die Schwankungen der Aussenluft, wie wir gesehen haben, keineswegs in gleichem Mafse den Feuchtigkeitsgehalt der Zimmerluft.

Die Luft eines Zimmers, dessen Fenster und Türen geschlossen bleiben, nimmt nach Mafsgabe seiner baulichen Beschaffenheit einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt an, den sie zähe festhält. Eintretender Regen, der nicht zu lange anhält, und der regelmäfsige nächtliche Anstieg der relativen Feuchtigkeit



der Außenluft machen sich im Zimmer meistens, zur Sommerszeit wenigstens, überhaupt nicht bemerkbar. Während die Kurve der relativen Luftfeuchtigkeit im Freien sich von Tag zu Nacht so typisch verändert, daß ihr Verlauf ohne weiteres Tagzeit und Nachtzeit unterscheiden läßt, ist dies bei der Zimmerkurve bei weitem nicht der Fall.

Im allgemeinen wird die Luft eines unbewohnten Zimmers, im Mittel einer längeren Beobachtungszeit, eher einen niedrigeren denn einen höheren Feuchtigkeitsgehalt aufweisen, als ihn die Außenluft im Mittel zeigt. Denn im Zimmer kommen jene Zufälligkeiten, welche den Gang der Luftfeuchtigkeit im Freien vorübergehend des öfteren verändern und zwar fast ausschließlich erhöhen, kaum zur Geltung.

Dementsprechend wurde die Luftfeuchtigkeit des Versuchszimmers, in versuchsfreier Zeit, etwas niedriger als im Freien gefunden, wie die nachstehenden Beobachtungen zeigen, welche auch erkennen lassen, wie überaus gleichmäßig das Zimmer, unbeeinflusst durch die Schwankungen der Außenluft, seinen Feuchtigkeits- und Temperaturzustand durch Wochen hindurch bewahrte.

Beobachtungen vom 10.—21. Juni 1903 ergaben als Gesamtmittel aus 12 Tagesmitteln:

	Temperatur	Rel. Feuchtigkeit	Absol. Feuchtigkeit
Außenluft . .	16,8 <sup>1)</sup>	74 $\frac{0}{0}$ <sup>3)</sup>	10,5 g/cbm
Innenluft . .	16,8 <sup>2)</sup>	62 $\frac{0}{0}$ <sup>4)</sup>	8,8 g/cbm,

während die absoluten Minima und Maxima der Temperatur und relativen Feuchtigkeit waren:

	Temp., Min.	Maximum	Rel. Feucht., Min.	Maximum
Außenluft . .	11,1°	25,0°	42 $\frac{0}{0}$	98 $\frac{0}{0}$
Innenluft . .	16,2°	17,2°	59 $\frac{0}{0}$	64 $\frac{0}{0}$

1) Für Außenluft ist:  $16,8 = (16,2 + 18,8 + 16,1 + 15,1 + 14,9 + 16,6 + 16,8 + 16,4 + 16,6 + 19,2 + 19,8 + 15,6) : 12$ .

2) Für Innenluft ist:  $16,8 = (17,0 + 17,0 + 17,2 + 17,0 + 16,9 + 16,4 + 16,2 + 16,4 + 16,4 + 16,4 + 17,0 + 17,1) : 12$ .

3) Für Außenluft ist:  $74 = (91 + 73 + 78 + 68 + 77 + 83 + 75 + 66 + 64 + 63 + 76 + 77) : 12$ .

4) Für Innenluft ist:  $62 = (62 + 63 + 63 + 61 + 62 + 64 + 63 + 62 + 59 + 61 + 64 + 63) : 12$ .



Die natürliche Lüftung des Versuchszimmers braucht daher bei Betrachtung der vorliegenden Frage, wo es sich um den Feuchtigkeitsanstieg infolge Verdampfung innerhalb weniger als einer Stunde und allenfalls noch um den nachherigen Abfall während mehrerer Stunden handelt, überhaupt kaum berücksichtigt zu werden, um so weniger im Hinblick auf den Vergleich zweier Zustände (»Möbliert« und »Unmöbliert«) an der Hand von Mittelzahlen.

In die Tür des Versuchszimmers waren in Kopfhöhe zwei Guckfensterchen (Uhrgläser) eingekittet, durch welche ein Thermometer und Hygrometer beobachtet werden konnten. Aus äußeren Gründen mußte dieses Hygrometer recht klein sein; wir verwendeten daher ein Wurstersches Kleider-Haarhygrometer, welches mit einem größeren Koppeschen Haarhygrometer, das im Freien aufgestellt und ebenfalls im Verlauf der Versuche öfter abgelesen wurde, ziemlich gut übereinstimmte. Vor der Ablesung konnte, durch Klopfen von außen vor der Tür her, ein Widerstand, der sich etwa der Bewegung des Zeigers am Hygrometer entgensetzte, überwunden werden, was bei solchen Beobachtungen häufig nicht ganz belanglos ist. Außerdem waren im Zimmer noch auf einem Schrank ein Registrierthermometer und ein Registrierhygrometer aufgestellt, von deren Anzeigen, wenngleich diese an sich erheblich weniger genau waren, wertvolle Aufschlüsse über die Größe der Schwankungen erwartet werden konnten. Das Registrierhygrometer machte durchschnittlich etwa 6—7% zu hohe Angaben; einen Einfluß auf unsere Berechnung der Größe des Zuwachses hatte dieser Umstand nicht. Im übrigen wurden die Instrumente möglichst genau justiert und kontrolliert.

Von vornherein stand fest, daß zur Vermeidung von Zufälligkeiten eine größere Anzahl von Versuchen angestellt und die Ergebnisse zu Mittelwerten zusammengelegt werden mußten. Im folgenden sind die Resultate sowohl für das möblierte wie für das leere Zimmer in dieser Weise zusammengefaßt.

(Siehe Tabelle I auf S. 26.)



Tabelle I.

## Zimmer möbliert.

Anstiege der relativen Luftfeuchtigkeit während der Verdampfung von nahezu 2 l Wasser.

Nr.	Datum 1903	Wasser- verdampfung		Die Hygrometer steigen an:		Stündliche natürliche Lüftung
		Menge	Zeit	a) Hygrometer in Kopfhöhe	b) Registrierhygrometer auf Schrank	
		g	Min.			
1	Do 7. Mai	1822	33	a) Von 51 auf 69, oder um + 18 %	b) „ 60 „ 85, „ „ + 25 „	0,27
2	Fr 8. Mai	1671	28	a) Von 58 auf 70, oder um + 12 „	b) „ 65 „ 86, „ „ + 21 „	0,21
8	Do 28. Mai	1820	30	a) Von 66 auf 75, oder um + 9 „	b) „ 77 „ 86, „ „ + 9 „	—
9	Sa 30. Mai	2050	40	a) Von 58 auf 71, oder um + 13 „	b) „ 59 „ 86, „ „ + 17 „	—
10	Mi 3. Juni	1940	38	a) Von 53 auf 69, oder um + 16 „	b) „ 58 „ 85, „ „ + 27 „	—
11	Do 4. Juni	2010	38	a) Von 56 auf 70, oder um + 14 „	b) „ 61 „ 85, „ „ + 24 „	—
12	Fr 5. Juni	1955	38	a) Von 53 auf 68, oder um + 15 „	b) „ 58 „ 86, „ „ + 28 „	—
16	Fr 3. Juli	1910	35	a) Von 50 auf 63, oder um + 13 „	b) „ 54 „ 81, „ „ + 27 „	—
	Mittel	1897	35	a) Von 56 auf 70, oder um + 14 %	b) „ 63 „ 85, „ „ + 22 „	0,24
Mittel = + 18 %						

Tabelle 1 zeigt in der Hauptsache folgendes:

Nahezu zwei Liter Wasser wurden im Mittel während etwa einer halben Stunde verdampft. Hierdurch stieg die relative Luftfeuchtigkeit im Mittel von Kopf- und Schrankhöhe um  $\frac{14 + 22}{2} = 18\%$ .

Dafs der Zuwachs an Feuchtigkeit in Schrankhöhe gröfser als in Kopfhöhe war, erregt kein Befremden. Das Mittel aus Kopf- und Schrankhöhe ergibt den mittleren Zuwachs für das ganze Zimmer eher zu hoch als zu niedrig, wodurch die Folgerungen in diesem Betreff, soweit neu, nur um so sicherer werden.



Im Mittel waren im möblierten Zimmer nicht weniger als 1897 : 18 = 105,4 g Wasser nötig, um 100 cbm Luft von 23,0° C<sup>1</sup>) um 1% höher zu befeuchten, gegen 20,4 g theoretisch, d. h. unter Vernachlässigung der Wasserdampfabsorption.

Tabelle II.

Zimmer leer.

Anstiege der relativen Luftfeuchtigkeit während der Verdampfung von nahezu 2 l Wasser.

Nr.	Datum 1903	Wasser- verdampfung		Die Hygrometer steigen an:		Stündliche natürliche Lüftung
		Menge	Zeit	a) Hygrometer in Kopfhöhe	b) Registrierhygrometer auf Schrank	
		g	Min.			
3	Do 14. Mai	1645	35	a) Von 57 auf 75, oder um + 18%	b) „ 65 „ 86, „ „ + 21 „	0,24
4	Fr 15. Mai	1735	45	a) Von 61 auf 75, oder um + 14 „	b) „ 71 „ 87, „ „ + 16 „	0,25
5	Sa 16. Mai	1920	35	a) Von 65 auf 77, oder um + 12 „	b) „ 75 „ 87, „ „ + 12 „	—
6	Fr 22. Mai	2005	40	a) Von 58 auf 77, oder um + 19 „	b) „ 72 „ 87, „ „ + 15 „	—
7	Mi 27. Mai	1830	30	a) Von 62 auf 76, oder um + 14 „	b) „ 70 „ 86, „ „ + 16 „	—
13	Sa 6. Juni	1880	33	a) Von 55 auf 71, oder um + 16 „	b) „ 61 „ 86, „ „ + 25 „	—
14	Mi 1. Juli	1790	38	a) Von 58 auf 74, oder um + 16 „	b) „ 54 „ 83, „ „ + 29 „	—
15	Do 2. Juli	1900	34	a) Von 53 auf 71, oder um + 18 „	b) „ 57 „ 83, „ „ + 26 „	—
	Mittel	1838	36	a) Von 60 auf 76, oder um + 16%	b) „ 66 „ 86, „ „ + 20 „	0,24
				Mittel = + 18%		

Tabelle 2 läßt erkennen: Nahezu 2 l Wasser wurden in etwa einer halben Stunde verdampft, die relative Luftfeuchtigkeit stieg hierdurch um  $\frac{16 + 20}{2} = 18\%$ , ganz wie vorher im möblierten Zimmer.

Im Mittel zeigten sich im leeren Zimmer mindestens 1838 : 18 = 102,1 g Wasser erforderlich, um 100 cbm Luft von 20,0° C<sup>2</sup>) um 1% höher zu befeuchten, gegen 17,2 g Wasser theoretisch.

1) 23,0° als Mittelzahl aus Tabelle IV.

2) 20,0° als Mittelzahl aus Tabelle V.



Ein Vergleich der beiden Tabellen läßt keinesfalls einen Vorteil zugunsten der Möblierung ersehen, obwohl doch ein solcher bestehen muß; aber der Vorteil kommt offenbar während der kurzen Verdampfungsdauer noch nicht zur Geltung. Der Umstand, daß gleicherweise im möblierten wie im leeren Zimmer zur Erzielung eines gewissen Zuwachses über das Fünffache mehr Wasserdampf als theoretisch zu erwarten war, zugeführt werden konnte, dürfte darauf hindeuten, daß es in erster Linie nicht das Mobiliar, sondern die Wände eines Zimmers sind, welche den Feuchtigkeitsgehalt der Zimmerluft in Schranken halten.

Tabelle III.

Schwankungen der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur im Freien und im Versuchszimmer während der Versuchstage, das ist 12 Stunden vor bis 12 Stunden nach der Verdampfung.

Nr.	Datum 1908	Zimmer möbliert oder leer	Im Freien		Im Zimmer	
			Rel. Feucht	Temperatur	Rel. Feucht.	Temperatur
			%	° C	%	° C
1	Do 7. Mai	Möbliert	51 bis 76	12,5 bis 20,5	55 bis 85	20,2 bis 21,3
2	Fr 8. Mai	„	45 „ 73	8,2 „ 19,0	63 „ 86	19,3 „ 21,2
3	Do 14. Mai	Leer	48 „ 74	5,9 „ 17,5	64 „ 86	16,0 „ 17,0
4	Fr 15. Mai	„	51 „ 77	11,8 „ 18,7	71 „ 87	16,8 „ 17,4
5	Sa 16. Mai	„	59 „ 82	12,3 „ 18,0	75 „ 87	16,8 „ 17,7
6	Fr 22. Mai	„	57 „ 79	10,7 „ 19,2	72 „ 87	16,0 „ 17,0
7	Mi 27. Mai	„	66 „ 97	9,8 „ 19,5	70 „ 86	19,0 „ 20,0
8	Do 28. Mai	Möbliert	52 „ 78	11,9 „ 23,8	77 „ 86	20,0 „ 21,5
9	Sa 30. Mai	„	36 „ 69	15,2 „ 28,3	66 „ 85	21,0 „ 22,5
10	Mi 3. Juni	„	55 „ 73	13,9 „ 20,4	58 „ 86	21,5 „ 24,0
11	Do 4. Juni	„	51 „ 82	11,2 „ 19,0	61 „ 85	22,6 „ 24,0
12	Fr 5. Juni	„	75 „ 82	10,2 „ 16,5	57 „ 86	22,0 „ 23,5
13	Sa 6. Juni	Leer	67 „ 92	9,6 „ 19,6	61 „ 86	21,0 „ 22,2
14	Mi 1. Juli	„	49 „ 71	14,0 „ 22,5	53 „ 83	22,6 „ 23,8
15	Do 2. Juli	„	51 „ 65	16,7 „ 27,5	57 „ 83	23,2 „ 24,5
16	Fr 3. Juli	Möbliert	36 „ 63	16,3 „ 30,7	54 „ 81	25,0 „ 26,2
Mittel			53 bis 78	11,9 bis 29,3	63 bis 86	20,2 bis 21,5
			Diff. 25%	Diff. 9,4°	Diff. 23%	Diff. 1,3°
			Mitt. 66%	Mitt. 16,6°	Mitt. 75%	Mitt. 20,9°

Rel. Feuchtigk. von 66% bei 16,6° = absol.  $66 \times 0,141 = 9,3$  g/cbm Außenluft  
 „ „ „ 25 „ 16,6° = „  $25 \times 0,141 = 3,5$  „ „  
 „ „ „ 75 „ 20,9° = „  $75 \times 0,181 = 13,6$  „ Innenluft  
 „ „ „ 23 „ 20,9° = „  $23 \times 0,181 = 4,2$  „ „



Für den Durchschnitt der Versuchstage ist im wesentlichen das Nachstehende aus Tabelle 3 ersichtlich:

Die Schwankungen der Lufttemperatur waren im Zimmer während der Versuche erheblich geringer als im Freien (1,3 gegen 9,4). Doch war die Lufttemperatur an sich im Zimmer höher, sie betrug im Mittel 20,9° gegen 16,6° im Freien. Die relative Luftfeuchtigkeit war hier wie dort ungefähr die gleiche (66 gegen 75 oder, mit Korrektion von Minus 7, etwa 66 gegen 68), und daher die absolute Feuchtigkeit im Zimmer größer (13,6 gegen 9,3 g), eben infolge der anhaltenden Wasserverdampfung.

Tabelle IV.

**Zimmer möbliert.** Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Freien und im Versuchszimmer zu Beginn und zu Schluss der Verdampfung.

Nr.	Datum 1903	Im Freien während der Verdampfung		Im Zimmer			
				zu Beginn <sup>1)</sup> der Verdampfung		zu Schluss <sup>1)</sup> der Verdampfung	
		f	t	f	t	f	t
		%	° C	%	° C	%	° C
1	Do 7. Mai	51	18,8	60 (51)	20,5	85 (69)	21,3
2	Fr 8. Mai	52	16,7	65 (58)	19,3	86 (70)	21,2
8	Do 28. Mai	59	21,5	77 (66)	20,0	86 (75)	21,5
9	Sa 30. Mai	53	22,6	69 (58)	21,0	86 (71)	22,5
10	Mi 3. Juni	60	18,3	58 (53)	21,5	85 (69)	24,0
11	Do 4. Juni	61	15,0	61 (56)	22,6	85 (70)	24,0
12	Fr 5. Juni	80	14,5	58 (53)	22,0	86 (68)	23,5
16	Fr 3. Juli	43	26,7	54 (50)	25,0	81 (63)	26,2
Mittel		57	19,3	63 (56)	21,5	85 (70)	23,0

Rel. Feuchtigk. von 57% bei 19,3° = absol.  $57 \times 0,165 = 9,4$  g/cbm Außenluft

„ „ „ 63 „ „ 21,5° = „  $63 \times 0,188 = 11,8$  „ Innenluft

„ „ „ 56 „ „ 21,5° = „  $56 \times 0,188 = 10,5$  „ „

„ „ „ 85 „ „ 23,0° = „  $85 \times 0,204 = 17,3$  „ „

„ „ „ 70 „ „ 23,0° = „  $70 \times 0,204 = 14,3$  „ „

Nach Tabelle 4 wurde die relative Luftfeuchtigkeit des möblierten Zimmers durch die Verdampfung um  $\frac{85 + 70}{2} - \frac{63 - 56}{2} = 78 - 60 = 18\%$  gesteigert, was in etwas anderer Weise bereits

<sup>1)</sup> Hierunter sind neben die Anzeigen des Registrierhygrometers die Angaben des anderen Hygrometers, s. Tabelle I, in Klammern gesetzt.



Tabelle 1 zeigte, und die absolute um  $\frac{17,3 + 14,3}{2} - \frac{11,8 + 10,5}{2} = 15,8 - 11,2 = 4,6 \text{ g/cbm}$  erhöht.

Schon vor Beginn der Verdampfung war in der Regel im Zimmer eine etwas größere Feuchtigkeitsmenge als im Freien vorhanden. Wahrscheinlich trug hieran der jeweils vorausgegangene Versuch schuld. Denn da in versuchsfreier Zeit die Zimmerluft nicht feuchter, sondern im Gegenteil trockener als die Außenluft war, haben wir bereits berührt. Zwar waren die relativen Feuchtigkeiten annähernd gleich (Außenluft 57, Innenluft 56), jedoch die Temperaturen verschieden (19,3 gegen 21,5), so da im Mittel die absolute Feuchtigkeit der Zimmerluft  $56 \times 0,188 = 10,5$  und jene der Außenluft etwas weniger, nämlich nur 9,4 g/cbm betrug. Ausnahmsweise wies im Versuch Nr. 12 die Außenluft eine wesentlich höhere relative Feuchtigkeit auf (80 gegen 53), immerhin jedoch eine geringere absolute (9,9 gegen 10,2).

Tabelle V.

**Zimmer leer.** Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Freien und im Versuchszimmer zu Beginn und zu Schluss der Verdampfung.

Nr.	Datum 1903	Im Freien während der Verdampfung		Im Zimmer			
				zu Beginn der Verdampfung		zu Schluss der Verdampfung	
		f	t	f	t	f	t
		‰	° C	‰	° C	‰	° C
3	Do 14. Mai	57	14,4	65 (57)	16,0	86 (75)	17,0
4	Fr 15. Mai	60	16,6	71 (61)	16,8	87 (75)	17,4
5	Sa 16. Mai	64	15,8	75 (65)	16,8	87 (77)	17,7
6	Fr 22. Mai	64	16,5	72 (58)	16,0	87 (77)	17,0
7	Mi 27. Mai	74	16,9	70 (62)	19,0	86 (76)	20,0
13	Sa 6. Juni	74	15,5	61 (55)	21,0	86 (71)	22,2
14	Mi 1. Juli	60	18,6	54 (58)	22,6	83 (74)	23,8
15	Do 2. Juli	56	23,7	57 (53)	23,2	83 (71)	24,5
Mittel		63	17,3	66 (60)	19,0	86 (76)	20,0

Rel. Feuchtigk. von 63‰ bei 17,3° = absol.  $63 \times 0,147 = 9,3 \text{ g/cbm}$  Außenluft  
 „ „ 66 „ 19,0° = „  $66 \times 0,162 = 10,7$  „ Innenluft  
 „ „ 60 „ 19,0° = „  $60 \times 0,162 = 9,7$  „ „  
 „ „ 86 „ 20,0° = „  $86 \times 0,172 = 14,8$  „ „  
 „ „ 76 „ 20,0° = „  $76 \times 0,172 = 13,1$  „ „



Tabelle 5 führt auf das gleiche Resultat wie Tabelle 4.

Die relative Luftfeuchtigkeit wurde auch im leeren Zimmer durch die Verdampfung um  $\frac{86+76}{2} - \frac{66-60}{2} = 81 - 63 = 18\%$  gesteigert, das ist absolut um  $\frac{14,8-13,1}{2} - \frac{10,7-9,7}{2} = 14,0 - 10,2 = 3,8 \text{ g/cbm.}$

Bereits vor Beginn der Verdampfung war auch im leeren Zimmer in der Regel eine um ein Geringes höhere absolute Luftfeuchtigkeit als im Freien vorhanden. Zwar waren die relativen Feuchtigkeiten durchschnittlich annähernd gleich (aufsen 63, Zimmer 60), jedoch die Temperatur draussen niedriger (17,3 gegen 19,0), so dafs die absolute Feuchtigkeit der Zimmerluft im Mittel  $60 \times 0,162 = 9,7$  und jene der Aufsenluft etwas weniger, nämlich  $63 \times 0,147 = 9,3 \text{ g/cbm}$  betrug.

Aus einem Vergleich von Tabelle 4 und 5 läfst sich noch durchaus kein Vorteil einer Möblierung des Zimmers im Hinblick auf die Feuchtigkeitsverhältnisse folgern; auch nicht aus den beiden folgenden Tabellen.

Tabelle VI.

Zimmer möbliert. Schwankungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Freien und im Versuchszimmer während 12 Stunden nach der Verdampfung.

Nr.	Datum 1903	Im Freien		Im Zimmer	
		Rel. Feucht.	Temperatur	Rel. Feucht.	Temperatur
		%	° C	%	° C
1	Do 7. Mai	51 bis 71	12,5 bis 18,8	64 bis 85	20,5 bis 21,3
2	Fr 8. Mai	45 „ 66	14,3 „ 18,1	70 „ 86	21,0 „ 21,2
8	Do 28. Mai	52 „ 78	18,6 „ 23,7	83 „ 86	20,5 „ 21,5
9	Sa 30. Mai	36 „ 60	20,9 „ 26,4	76 „ 86	21,7 „ 22,5
10	Mi 3. Juni	55 „ 68	15,6 „ 19,4	66 „ 85	23,8 „ 24,0
11	Do 4. Juni	51 „ 51	12,9 „ 16,8	61 „ 85	22,9 „ 24,0
12	Fr 5. Juni	80 „ 82	14,9 „ 15,4	65 „ 86	22,0 „ 23,5
16	Fr 3. Juli	36 „ 53	25,4 „ 29,0	63 „ 81	25,2 „ 26,2
	Mittel	51 bis 66	16,9 bis 20,9	69 bis 85	22,2 bis 23,0
		Diff. 15%	Diff. 4,0°	Diff. 16%	Diff. 0,8°
		Mitt. 58%	Mitt. 18,9°	Mitt. 77%	Mitt. 22,6°

Rel. Feuchtigk. von 58% bei 18,9° = absol.  $58 \times 0,161 = 9,3 \text{ g/cbm}$  Aufsenluft  
 „ „ „ 15 „ 18,9° = „  $15 \times 0,161 = 2,4$  „ „  
 „ „ „ 77 „ 22,6° = „  $77 \times 0,200 = 15,4$  „ Innenluft  
 „ „ „ 16 „ 22,6° = „  $16 \times 0,200 = 3,2$  „ „



Tabelle VII.

**Zimmer leer.** Schwankungen der Luftfeuchtigkeit und Temperatur im Freien und im Versuchszimmer während 12 Stunden nach der Verdampfung.

Nr.	Datum 1903	Im Freien		Im Zimmer	
		Rel. Feucht.	Temperatur	Rel. Feucht.	Temperatur
		%	° C	%	° C
3	Do 14. Mai	48 bis 62	13,7 bis 16,4	75 bis 86	16,4 bis 17,0
4	Fr 15. Mai	51 „ 72	14,2 „ 18,5	80 „ 87	17,2 „ 17,4
5	Sa 16. Mai	59 „ 82	12,3 „ 17,6	76 „ 87	17,4 „ 17,7
6	Fr 22. Mai	57 „ 79	14,1 „ 18,5	82 „ 87	16,4 „ 17,0
7	Mi 27. Mai	66 „ 86	15,5 „ 18,5	81 „ 86	19,5 „ 20,0
13	Sa 6. Juni	67 „ 73	14,7 „ 17,5	68 „ 86	21,7 „ 22,2
14	Mi 1. Juli	49 „ 60	18,7 „ 21,5	59 „ 63	22,8 „ 23,8
15	Do 2. Juli	51 „ 59	21,0 „ 26,1	66 „ 83	23,9 „ 24,5
Mittel		56 bis 72	15,5 bis 19,3	74 bis 86	19,4 bis 20,0
		Diff. 16‰	Diff. 3,8°	Diff. 12‰	Diff. 0,6°
		Mitt. 64‰	Mitt. 17,4°	Mitt. 80‰	Mitt. 19,7°

Rel. Feuchtigk. von 64‰ bei 17,4° = absol.  $64 \times 0,147 = 9,4$  g/cbm Außenluft  
 „ „ „ 16 „ „ 17,4° = „  $16 \times 0,147 = 2,4$  „ „  
 „ „ „ 80 „ „ 19,7° = „  $80 \times 0,169 = 13,5$  „ Innenluft  
 „ „ „ 12 „ „ 19,7° = „  $12 \times 0,169 = 2,0$  „ „

Tabelle VIII.

**Zimmer möbliert.** Relative Luftfeuchtigkeit nach den Anzeigen des Registrierhygrometers. a) Vor beginnender Wasserverdampfung.

Nr.	Stunden vor Beginn der Wasserverdampfung							
	12 St.	6 St.	5 St.	4 St.	3 St.	2 St.	1 St.	0 St.
	%	%	%	%	%	%	%	%
1	55	59	59	60	60	60	60	60
2	65	64	63	63	63	65	65	65
8	81	78	78	78	77	78	77	77
9	66	69	69	69	69	69	69	69
10	65	64	65	63	61	59	58	58
11	66	64	64	64	63	62	61	61
12	61	58	58	57	57	57	58	58
16	65	63	62	61	61	53	54	54
Mittel	65	65	65	64	64	63	63	63

Mittel 64‰.

Die entsprechenden absoluten Feuchtigkeiten, für 100 cbm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel	1215	1215	1215	1197	1197	1178	1178	1178
Mittel 1200.								



Tabelle 8 beweist, daß die Luftfeuchtigkeit im möblierten Zimmer vor Beginn der Verdampfung sehr geringen Schwankungen unterworfen war.

Tabelle IX.

**Zimmer möbliert.**

Relative Luftfeuchtigkeit nach den Anzeigen des Registrierhygrometers.

b) Nach beendigter Wasserverdampfung.

Nr.	Stunden nach Schluß der Wasserverdampfung										
	0 St.	1 St.	2 St.	3 St.	4 St.	5 St.	6 St.	8 St.	10 St.	12 St.	24 St.
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
1	85	77	76	74	73	71	69	66	65	64	65
2	86	82	79	78	77	76	75	73	71	70	67
8	86	86	85	85	85	85	85	85	84	83	79
9	86	85	85	83	80	78	77	77	77	76	73
10	85	83	77	74	71	70	68	67	67	66	61
11	85	80	75	70	67	65	64	63	62	61	58
12	86	79	75	70	69	68	68	66	65	65	61
16	81	75	71	67	67	67	67	66	64	63	59
Mittel	85	81	78	75	74	73	72	71	70	69	65

Die entsprechenden absoluten Feuchtigkeiten, für 100 cbm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel	1700	1620	1560	1500	1480	1460	1440	1420	1400	1380	1243
--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

(Siehe Tabelle X auf S. 34.)

Tabelle 9 und 10 zeigen, daß im möblierten Zimmer rasch verhältnismäßig große Mengen des verdampften Wassers verschwinden. Von den 500 g Wasser, welche gleich nach der Verdampfung der 1900 g Wasser als Zuwachs in der Luft nachgewiesen wurden, waren nach 1 Stunde 80 g aus der Luft verschwunden, nach 3 Stunden 200 g, nach 12 Stunden 320 g und nach 24 Stunden 380 g.

(Siehe Tabelle XI auf S. 35.)

Aus Tabelle 11 geht hervor, daß die Luftfeuchtigkeit vor Beginn der Verdampfung auch im leeren Zimmer nur minimalen Schwankungen ausgesetzt war.



Tabelle X.

## Zimmer möbliert.

Abnahmen der relativen Luftfeuchtigkeit nach beendiger Wasserverdampfung, berechnet nach den Anzeigen des Registrierhygrometers.

Nr.	Stunden nach Schlufs der Wasserverdampfung												Anstieg hätte betrugen
	1 St.	2 St.	3 St.	4 St.	5 St.	6 St.	8 St.	10 St.	12 St.	24 St.			
1	— 8 (8)	— 9 (1)	— 11 (2)	— 12 (1)	— 14 (2)	— 16 (2)	— 19 (3)	— 20 (1)	— 21 (1)	— 22 (1)			+ 25
2	— 4 (4)	— 7 (3)	— 8 (1)	— 9 (1)	— 10 (1)	— 10 (0)	— 12 (2)	— 14 (2)	— 15 (1)	— 18 (3)			+ 21
8	— 0 (0)	— 1 (1)	— 1 (0)	— 1 (0)	— 1 (0)	— 1 (0)	— 1 (0)	— 2 (1)	— 3 (1)	— 7 (4)			+ 9
9	— 1 (1)	— 1 (0)	— 3 (2)	— 6 (3)	— 8 (2)	— 9 (1)	— 9 (0)	— 9 (0)	— 10 (1)	— 13 (3)			+ 17
10	— 2 (2)	— 8 (6)	— 11 (3)	— 14 (3)	— 15 (1)	— 17 (2)	— 18 (1)	— 18 (0)	— 19 (1)	— 24 (5)			+ 27
11	— 5 (6)	— 10 (5)	— 15 (5)	— 18 (3)	— 20 (2)	— 21 (1)	— 22 (1)	— 23 (1)	— 24 (1)	— 27 (3)			+ 24
12	— 6 (6)	— 10 (4)	— 15 (6)	— 16 (1)	— 17 (1)	— 17 (0)	— 19 (2)	— 20 (1)	— 20 (0)	— 24 (4)			+ 28
16	— 6 (6)	— 10 (4)	— 14 (4)	— 14 (0)	— 14 (0)	— 14 (0)	— 15 (1)	— 17 (2)	— 18 (1)	— 22 (4)			+ 27
Mittel	— 4 (4)	— 7 (3)	— 10 (3)	— 11 (1)	— 12 (1)	— 13 (1)	— 14 (1)	— 15 (1)	— 16 (1)	— 20 (4)			+ 22

Die entsprechenden Abnahmen der absoluten Feuchtigkeit, für 100 cbm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel	— 80	— 140	— 200	— 220	— 240	— 260	— 280	— 300	— 320	— 350	+ 500 g
--------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------

Zum Vergleich hiermit diene:

In runden Zahlen waren im Mittel 1500 g Wasser verdampft worden; 1700 — 1200 = 500 g Wasser waren nach der Verdampfung als Zuwachs in der Luft nachweisbar; 1900 — 500 = 1400 g Wasser waren während der halbstündigen Verdampfung der Luft entzogen worden.



Tabelle XI.

Zimmer leer. Relative Luftfeuchtigkeit nach den Anzeigen des Registrier-hygrometers. a) Vor beginnender Wasserverdampfung.

Nr.	Stunden vor Beginn der Wasserverdampfung							
	12 St.	6 St.	5 St.	4 St.	3 St.	2 St.	1 St.	0 St.
	%	%	%	%	%	%	%	%
3	66	65	64	64	64	64	65	65
4	75	73	72	72	71	71	71	71
5	79	76	76	76	75	75	75	75
6	72	72	72	72	72	72	72	72
7	70	70	70	70	70	70	70	70
13	65	64	64	64	63	61	61	61
14	53	53	53	53	53	54	54	54
15	59	58	58	58	57	57	57	57
Mittel	67	66	66	66	66	66	66	66

Mittel 66%.

Die entsprechenden absoluten Feuchtigkeiten, für 100 cbm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel 1085 | 1069 | 1069 | 1069 | 1069 | 1069 | 1069 | 1069

Mittel 1070 g.

Tabelle XII.

Zimmer leer. Relative Luftfeuchtigkeit nach den Anzeigen des Registrier-hygrometers. b) Nach beendigter Wasserverdampfung.

Nr.	Stunden nach Schluss der Wasserverdampfung										
	0 St.	1 St.	2 St.	3 St.	4 St.	5 St.	6 St.	8 St.	10 St.	12 St.	24 St.
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
3	86	85	84	80	77	76	76	76	76	75	71
4	87	87	86	85	85	84	83	82	81	80	75
5	87	87	86	86	86	86	80	80	78	76	72
6	87	86	86	85	85	84	84	83	83	82	77
7	86	86	85	84	84	84	84	83	82	81	77
13	86	86	83	81	78	77	76	73	70	68	64
14	83	78	74	67	64	62	61	60	59	59	57
15	83	82	78	75	72	71	71	69	68	66	58
Mittel	86	85	83	81	79	78	77	76	75	74	69

Die entsprechenden absoluten Feuchtigkeiten, für 100 cbm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel 1466 | 1446 | 1411 | 1377 | 1343 | 1326 | 1309 | 1292 | 1275 | 1261 | 1167

3\*



Tabelle XIII.

## Zimmer leer.

Abnahmen der relativen Luftfeuchtigkeit nach beobachteter Wasserverdampfung, berechnet nach den Anzeigen des Registrierhygrometers.

Nr.	Stunden nach Schluß der Wasserverdampfung											Anstieg hätte betragen
	1 St.	2 St.	3 St.	4 St.	5 St.	6 St.	8 St.	10 St.	12 St.	24 St.		
3	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (1)	$\frac{0}{6}$ — 6 (4)	$\frac{0}{9}$ — 9 (3)	$\frac{0}{10}$ — 10 (1)	$\frac{0}{10}$ — 10 (0)	$\frac{0}{10}$ — 10 (0)	$\frac{0}{10}$ — 10 (0)	$\frac{0}{11}$ — 11 (1)	$\frac{0}{15}$ — 15 (4)	$\frac{0}{21}$ + 21	
4	$\frac{0}{0}$ — 0 (0)	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (0)	$\frac{0}{3}$ — 3 (1)	$\frac{0}{4}$ — 4 (1)	$\frac{0}{5}$ — 5 (1)	$\frac{0}{6}$ — 6 (1)	$\frac{0}{7}$ — 7 (1)	$\frac{0}{12}$ — 12 (5)	$\frac{0}{16}$ + 16	
5	$\frac{0}{0}$ — 0 (0)	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{1}$ — 1 (0)	$\frac{0}{1}$ — 1 (0)	$\frac{0}{1}$ — 1 (0)	$\frac{0}{7}$ — 7 (6)	$\frac{0}{7}$ — 7 (0)	$\frac{0}{9}$ — 9 (2)	$\frac{0}{11}$ — 11 (2)	$\frac{0}{15}$ — 15 (4)	$\frac{0}{12}$ + 12	
6	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{1}$ — 1 (0)	$\frac{0}{2}$ — 2 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (0)	$\frac{0}{3}$ — 3 (1)	$\frac{0}{3}$ — 3 (0)	$\frac{0}{4}$ — 4 (1)	$\frac{0}{4}$ — 4 (0)	$\frac{0}{5}$ — 5 (1)	$\frac{0}{10}$ — 10 (5)	$\frac{0}{15}$ + 15	
7	$\frac{0}{0}$ — 0 (0)	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (1)	$\frac{0}{2}$ — 2 (0)	$\frac{0}{2}$ — 2 (0)	$\frac{0}{2}$ — 2 (0)	$\frac{0}{3}$ — 3 (1)	$\frac{0}{4}$ — 4 (1)	$\frac{0}{5}$ — 5 (1)	$\frac{0}{9}$ — 9 (4)	$\frac{0}{16}$ + 16	
13	$\frac{0}{0}$ — 0 (0)	$\frac{0}{3}$ — 3 (3)	$\frac{0}{5}$ — 5 (2)	$\frac{0}{8}$ — 8 (3)	$\frac{0}{9}$ — 9 (1)	$\frac{0}{10}$ — 10 (1)	$\frac{0}{13}$ — 13 (3)	$\frac{0}{16}$ — 16 (3)	$\frac{0}{18}$ — 18 (2)	$\frac{0}{22}$ — 22 (4)	$\frac{0}{25}$ + 25	
14	$\frac{0}{5}$ — 5 (5)	$\frac{0}{9}$ — 9 (4)	$\frac{0}{16}$ — 16 (7)	$\frac{0}{19}$ — 19 (3)	$\frac{0}{21}$ — 21 (2)	$\frac{0}{22}$ — 22 (1)	$\frac{0}{23}$ — 23 (1)	$\frac{0}{24}$ — 24 (1)	$\frac{0}{24}$ — 24 (0)	$\frac{0}{26}$ — 26 (2)	$\frac{0}{29}$ + 29	
15	$\frac{0}{1}$ — 1 (1)	$\frac{0}{5}$ — 5 (4)	$\frac{0}{8}$ — 8 (3)	$\frac{0}{11}$ — 11 (3)	$\frac{0}{12}$ — 12 (1)	$\frac{0}{12}$ — 12 (0)	$\frac{0}{14}$ — 14 (2)	$\frac{0}{15}$ — 15 (1)	$\frac{0}{17}$ — 17 (2)	$\frac{0}{25}$ — 25 (8)	$\frac{0}{26}$ + 26	
Mittel	— 1 (1)	— 3 (2)	— 5 (2)	— 7 (2)	— 8 (1)	— 9 (1)	— 10 (1)	— 11 (1)	— 12 (1)	— 17 (5)	+ 20	

Die entsprechenden Abnahmen der absoluten Feuchtigkeit, für 100 ccm Luft berechnet, betragen in Giraum

Mittel	— 20	— 55	— 89	— 123	— 140	— 157	— 174	— 191	— 205	— 209	+ 400 g
--------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------

Die entsprechenden Abnahmen der absoluten Feuchtigkeit, für 100 ccm Luft berechnet, betragen in Gramm:

Mittel	— 20	— 55	— 89	— 123	— 140	— 157	— 174	— 191	— 205	— 209	+ 400 g
--------	------	------	------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	---------

Zum Vergleich hiermit diene:

In runden Zahlen waren im Mittel 1850 g Wasser verdampft worden: 1470 — 1070 = 400 g Wasser waren nach der Verdampfung als Zuwachs in der Luft nachweisbar: 1550 — 400 = 1450 g Wasser waren während der halbstündigen Verdampfung der Luft entzogen worden.



Nur langsam verschwinden im leeren Zimmer, wie Tabelle 12 und 13 dartun, einigermaßen beträchtliche Mengen des verdampften Wassers aus der Luft. Von den 400 g Wasser, welche unmittelbar nach der Verdampfung der 1850 g Wasser als Zuwachs in der Luft vorgefunden wurden, waren nach 1 Stunde 20 g verschwunden, nach 3 Stunden etwa 90 g, nach 12 Stunden 200 g und nach 24 Stunden 300 g.

Das leere Zimmer ist also gegen das möblierte doch erheblich im Nachteil.

Fig. 1 (S. 37) gibt die Kurven der relativen Feuchtigkeit der Zimmerluft während zweier Versuchstage (Nr. 12 möbliert und Nr. 13 leer). Man sieht, daß nach der Wasserverdampfung im möblierten Zimmer die Kurve weit rascher als im leeren Zimmer fiel.

Fig. 2 und 3 stellen ebenfalls Kurven der relativen Luftfeuchtigkeit im Versuchszimmer dar; diese Kurven bedeuten jedoch Mittelwerte und zwar aus allen zugehörigen Versuchstagen.

Fig. 2 (S. 38) beweist somit, daß die aus Fig. 1 erkennbaren Unterschiede typische sind.

Fig. 3 (S. 39) veranschaulicht die Größe der Abnahmen der relativen Luftfeuchtigkeit im möblierten und leeren Zimmer während der einzelnen Stunden nach der Verdampfung. Auch hierdurch wird illustriert, daß das möblierte Zimmer mehr als das unmöblierte geeignet ist, Wasserdampf aus der Zimmerluft aufzunehmen.

Blicken wir zurück, so erkennen wir:

Von annähernd 2 kg Wasser, die in einem 100 cbm großen Zimmer während einer halben Stunde verdampft wurden, waren nach beendiger Verdampfung, einerlei ob das Zimmer möbliert

Kurven der relativen Luftfeuchtigkeit.

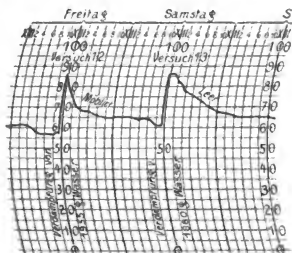


Fig. 1.



oder leer benutzt wurde, nur etwa 500 g in der Luft nachweisbar. Es waren also 1500 g Wasser in der Hauptsache von den Wänden des Zimmers während der halbstündigen Verdampfung aufgenommen worden.<sup>1)</sup>

Eine gute hygroskopische Beschaffenheit der Wände und Mauern eines Zimmers ist demnach feuchtigkeitsregulatorisch ein äußerst wichtiger Umstand und in unseren Versuchen quantitativ weit mehr als die Hygroskopizität des Mobiliars von Belang.

Mittelwerte der relativen Luftfeuchtigkeit, berechnet aus den Anzeigen des Registrierhygrometers.

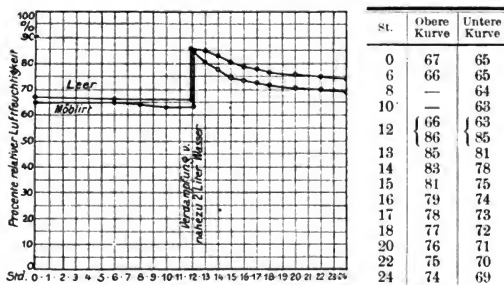


Fig. 2.

Ohne Bedeutung in dieser Beziehung ist jedoch auch das Mobiliar nicht. Denn im möblierten Zimmer dauerte es beispielsweise nur fünf bis sechs, im leeren Zimmer dagegen zwölf Stunden, bis jene am Schluß der Verdampfung verbliebene überschüssige Wasserdampfmenge von etwa 500 g zur Hälfte aus der Luft verschwunden war; und nach 24 Stunden konnten im ersteren Falle nur noch etwa ein Fünftel, im letzteren dagegen noch etwa ein Viertel dieses Wasserdampfs in der Luft nachgewiesen werden.

1) Die Oberfläche des Zimmers betrug, wie erwähnt, 143 qm. Auf ein Quadratmeter treffen daher nur etwa 10 g und auf ein Quadratdezimeter nur ein Zehntel Gramm Wasserdampf-Absorption während der Verdampfung.



Im Hinblick auf diese Fragen darf aber natürlich nicht unberücksichtigt gelassen werden, daß eben zwischen den Wohnräumen der Minderbemittelten und der besser Situierten ein charakteristischer Unterschied in der Menge des Mobiliars liegt, was diesen regulatorischen Einfluß auf die Luftfeuchtigkeit üben kann. Bei den ersteren ist das »Möbiliar« ein dürftiges und geringes und unter den Dingen, die besonders leicht hygroskopische Feuchtigkeit aufnehmen, in erster Linie nur das »Bett« zu nennen, das aber bei der Überfülle der Feuchtigkeit die unangenehme

Mittelwerte der Feuchtigkeitsabnahmen nach beendeter Verdampfung von etwa 2 l Wasser, berechnet aus den Anzeigen des Registrierhygrometers.

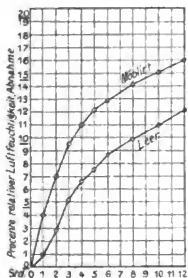


Fig. 3.

St.	Obere Kurve	Untere Kurve
0	0	0
1	4,0	1,0
2	7,0	2,9
3	9,5	5,2
4	11,0	6,7
5	12,1	7,6
6	12,9	8,7
8	14,1	9,9
10	15,1	11,0
12	16,0	12,2

Eigenschaft annimmt, daß die Federn schwer werden, zusammenfallen und ihren wärmehaltenden Luftreichtum verlieren.

Der Luftkubus ist dürftig, auch die Wandfläche kann dabei nur in beschränktem Maße die von uns berührten Eigentümlichkeiten äußern.

Man muß weiter damit rechnen, daß bei dem dauernden Aufenthalte der Menschen in Wohn- und Schlafräumen die regulierende Wirkung der Hygroskopizität mehr oder minder zurücktreten wird, aber immer im Verhältnis am schnellsten bei den überfüllten Wohnungen.



Ein Wohnraum, der zugleich Schlafräum ist, dieser Fall tritt außerordentlich häufig ein, hat also die unangenehmen Schattenseiten der Feuchtigkeit vollauf zu tragen.

Vieles läßt sich daher durch eine vernünftige kurz dauernde aber intensive Lüftung vor dem Schlafen erreichen. Die in der Luft aufgespeicherte Wärme ist unbedeutend, die Wirkung des in der Luft enthaltenen Wassers aber für die Schlafzeit eine recht ungünstige.

Auf einen Umstand mag zum Schlusse noch besonders hingewiesen werden. Es ist bekannt, daß man von verschiedenen Seiten darauf aufmerksam gemacht hat, es sei notwendig, die Luftverschlechterung der Wohnräume nach der sich anhäufenden Wasserdampfmenge an Stelle der Bestimmung des Kohlensäuregehaltes zu beurteilen. Noch immer kehrt diese völlig verkehrte Anschauung in der Literatur wieder; es wäre endlich an der Zeit, mit derartigen Vorstellungen zu brechen.

Der Dampfmafsstab bildet kein gleich sicheres Kriterium für die Luftverschlechterung in Wohnräumen wie der Kohlen säuremafsstab.

Es ist unmöglich, wie Péclet, Deny, Haesecke u. a. wollten, den Grad der Luftfeuchtigkeit in einem Wohnraum als Mafsstab für die Luftverschlechterung aus Atmung<sup>1)</sup> zu verwerten. Steigt in einem Wohnraum die Luftfeuchtigkeit infolge der Atmung der Bewohner stark an, so weist dies freilich auf eine starke Anhäufung von Ausatmungsprodukten in der Zimmerluft hin. Aber der gleiche Mißstand kann auch bestehen, ohne daß die Luftfeuchtigkeit wesentlich in die Höhe geht, sofern die Wände und Gegenstände des Zimmers infolge ihrer hygroskopischen Beschaffenheit große Mengen von Wasserdampf aufnehmen. In Abhängigkeit von einem abnorm geringen hygroskopischen Verhalten der Wände kann der ausgeschiedene Wasserdampf manchmal vielleicht fast völlig zur Wirkung auf das Hygrometer gelangen, da z. B., wo die Wände mit Ölfarbe gestrichen sind, und auch sonst nicht viel hygroskopisches Material vorhanden ist. In vielen, wohl den meisten Fällen wird aber nur ein Bruchteil,

1) In noch bedeutenderem Grade kommt die Hautatmung in Betracht.



etwa ein Fünftel und noch viel weniger von dem ausgeatmeten Wasserdampf auf das Hygrometer wirken, vier Fünftel und weit mehr werden aus der Luft unbemerkt absorbiert.

### Beiträge zur Kenntnis des minimalsten Schlafrumes.

In den meisten deutschen Städten wird seit vielen Jahren bereits für Nachtherbergen und Schlafgängerien zum mindesten 10 cbm pro Person vorgeschrieben; in Belgien und Frankreich 14 cbm, im Kanton Genf 16 cbm. 10 cbm gelten als Maß pro Person für die Armenwohnungen, Logierhäuser in den Seestädten und als Mindestschlafraum in England.

Die Zahl 10 cbm kehrt in Verbesserungsvorschlägen ungemein häufig wieder; tatsächlich kommen nicht allzuwenige Fälle vor, wo bei uns in den Städten Erwachsene mit 5 cbm und selbst in den schlimmsten Fällen mit noch weniger untergebracht sind. Nachteile verstehen sich unter solchen Verhältnissen von selbst. Was die Ventilationslosigkeit anlangt, so schafft glücklicherweise oft irgendein baulicher Mangel, wie klaffende Türen, schlecht schließende Fenster, wenigstens Ersatz für den mangelnden Raum, freilich auch wieder nur unter Herbeiführung eben eines anderen unsanitären Zustandes (Zug, Kälte).

Die Wohnungsreform muß sich u. a. auch mit einer Festlegung eines Mindestlufttraumes beschäftigen, um der Überfüllung der Wohn- und Schlafräume entgegenzuarbeiten.

Soweit ersichtlich, beruht die Annahme eines solchen wie z. B. 10 cbm auf Erfahrungen bei Wohnungsbesichtigungen, wobei man Verhältnisse, in denen noch eine dichtere Belegung der Wohnung eintritt, als Fälle krasser Wohnungsüberfüllung beurteilen zu müssen glaubte. Es ist hierbei meist die Gesamtbelegung, Kinder und Erwachsene zusammengekommen, betrachtet worden.

Bei der Beurteilung dieser Wohnungs-Übelstände kommen nicht allein rein hygienische, sondern namentlich auch sittliche Bedenken aller Art mit in Frage.

Wer den vorstehenden Darlegungen gefolgt ist, wird sich wohl hinsichtlich der Veratmung der Luft, sowie der Vermehrung



der Luftfeuchtigkeit ein Bild solcher engen Wohnungen machen können.

Wer die praktischen Verhältnisse eines Raumes kennt, der mit Menschen à 10 cbm Luftraum belegt ist, wird ohne Zweifel über die Annehmlichkeiten dieses Mindestluftraums nicht im Zweifel sein.<sup>1)</sup> 10 cbm Luftraum bedeuten wohl für einen kleinen Teil der Bevölkerung eine Verbesserung ihrer Lage, einen sanitär befriedigenden Zustand stellen sie aber nicht dar, das müssen wir von hygienischer Seite aufs Bestimmteste betonen.

Wenn man von 10 cbm im Gesamtdurchschnitt spricht, so müßte dieser Wert zutreffend sein für einen Menschen mittlerer Größe und Körpermaße. Das Mittel-Körpergewicht der Bevölkerung nähert sich im Durchschnitt der Zahl 45 Kilo.

Auch mit Rücksicht auf diese »mittleren Durchschnitte« bleibt der Luftkubus von 10 cbm immer noch ein wahrer Mindestluftraum; denn unsere Versuchspersonen mit zum Teil 50 Kilo wenig überschreitendem Gewicht geben einen recht guten Vergleich mit den hier in Frage stehenden Problemen. Der minimalste Luftkubus, wie er erstrebt wird, ist ein Notbehelf.

Ein einheitlicher Luftkubus von 10 cbm pro Person hat übrigens keineswegs den allgemeinen Beifall gefunden, er hat sich, als wenn er ein übertriebener Luxus wäre, weitere Abstriche gefallen lassen müssen. Inwiefern die letzteren mehr oder minder weit tatsächliche Wirkungen finanzieller oder sanitärer Art entfalten, mag einer kurzen Besprechung unterzogen sein, zumal Begründungen für solche Neuverschlüsse nicht gegeben werden.

Die Straßburger Versammlung des Vereins für öffentl. Gesundheitspflege brachte 10 cbm Luftraum für Erwachsene und 5 cbm für Kinder unter 10 Jahren in Vorschlag (1889). Das Wohnungsgesetz von Hamburg (1898) für Schlafräume 10 cbm, für Kinder bis 15 Jahre 5 cbm. Ähnliches verlangt die Verfügung vom 21. Mai 1901 für Württemberg (Kinder unter 14 Jahren die Hälfte); eine Verordnung für Düsseldorf vom

1) Siehe bei Bucher, Wohnungsenquête, Basel 1891, S. 126.



21. November 1895 10 cbm für Erwachsene, für Kinder unter 10 Jahren die Hälfte; Verordnung für Regierungsbezirk Potsdam über Schlafstellenwesen 10 cbm pro Erwachsene,  $\frac{2}{3}$  davon für Kinder zwischen 6—14 Jahren,  $\frac{1}{3}$  der ersteren (3,3) für Kinder bis zu 6 Jahren usw.

Man kann also vier Typen der Vorschläge in Beachtung ziehen.

- 1) Gleichheitliche Anwendung des 10 cbm-Maßstabs;
- 2) Berechnung der Kinder von 1—10 Jahren mit 5 cbm
- 3)       "       "       "       " 1—15       "       " 5       ";
- 4)       "       "       "       " 1—5       "       "  $\frac{1}{2}$ ,

und von 5—15 mit  $\frac{1}{3}$  der 10 cbm für den Erwachsenen.

Was mag nun der Effekt aller dieser Vorschläge sein? Offenbar verschlechtert sich die Lage aller, die mit dem Mindestluft-raum leben müssen, wenn die Kinder und Halberwachsenen besonders berechnet und mit geringeren Werten eingeschätzt werden gegenüber dem einheitlichen Ansätze von 10 cbm Lufraum.

Zweifellos hat der Umstand, daß man den mittleren Mindestluftgehalt, wie er sich bei statistischen Erhebungen als ein Grenzmaß in runder Zahl herausgestellt hat, folgerichtig auch für Kinder anwenden mußte, den Eindruck des Überschwänglichen gemacht.

Es ist aber keineswegs ohne weiteres einleuchtend in wie weit die Abänderungsvorschläge für die ganze Wohnungsreform eine entsprechende Tragweite besitzen.

Wir wollen zunächst uns fragen, wie sich die ökonomische Seite der vorgeschlagenen Modifikation stellt.

Wenn wir in einer Stadt etwa 4% der Bevölkerung in überfüllten Schlafräumen untergebracht hätten, so würde für diese also die Besserung nach einem bestimmten Mindestluft-raum von 10 cbm u. dgl. eintreten können; die Zahl der neu unterzubringenden Personen würde sich also nur auf einen Teil der 4% obiger Annahmen beziehen, also überhaupt nicht den großen Umfang haben, wie es manchem zunächst scheinen mag.

Die Neuaufwendungen für geräumigere Wohnungen würden sich je nach den verschiedenen Vorschlägen verschieden gestalten,



lassen sich aber relativ in folgender Weise gegeneinander abwägen.

Wenn man den Aufbau der Bevölkerung in den kleinen Wohnungen genau kennt, so würde sich eine approximative Schätzung geben lassen; es ist möglich, daß sich die in den schlechten Wohnungen aufhaltende Bevölkerung vom Bevölkerungsdurchschnitt nicht wesentlich entfernt, vielleicht ist sie kinderreicher.

Legt man die Zahlen über den Aufbau der Gesamtbevölkerung<sup>1)</sup> zugrunde, so findet sich rund folgender Luftkubus, als Gesamtmittel:

Wenn pro Kopf der Bevölkerung der Normalsatz gilt = 10 cbm,	
wenn auf Kinder vom 1.—5. Lebensjahr 3,3 cbm kommt = 9,1	›
› › › › 1.—10. › 5 › › = 8,8	›
› › › › 1.—14. › 5 › › = 8,3	›
› nach dem Modus der Potsdamer Verordnung	
verfahren wird . . . . .	8,4 ›

Der mittlere Luftkubus wird demnach in allen Fällen nicht unerheblich reduziert; man muß aber bei Minimalwerten an sich immer etwas bedächtig sein mit Abstrichen, da solche schließlic die Wertlosigkeit einer ganzen Maßregel bedingen können.

Die Berechtigung solcher Abstriche wird man nur beurteilen können, wenn man sich über die Bedeutung des 10cbm-Luftraums überhaupt im klaren ist. Dazu werden unsere obigen Untersuchungen ausreichendes Material bieten. Für den Erwachsenen ergeben sich, wie wir beweisen, nicht nur Unbequemlichkeiten, Störungen, sondern zeitweise eklatante Schädlichkeiten, speziell dort, wo so ein Raum dieser beschränkten Ausdehnung beleuchtet wird oder zu Arbeitszwecken dient.

Die Ersparnisse durch die Reduktion der 10 cbm sind also vom finanziellen Standpunkt nicht so groß als man vielleicht vermuten konnte.

1) G. Mayer, Die Gesetzmäßigkeit im Gesellschaftsleben, S. 148.



Auf welche Seite die Nachteile solcher Beschränkungen des Mindestlufttraums fallen, wäre noch besonders zu erörtern, ferner auch der Umstand, ob den besonderen Werten für Halberwachsene und Kinder, wie sie vorgeschlagen worden sind, zufälligerweise eine innere Berechtigung zukommt.

Zur Lösung dieser Frage müssen wir einige Tatsachen vorausschicken.

Die innere Berechtigung der empirischen Annahme wird sich aus den Respirationsverhältnissen in erster Linie ableiten lassen; denn andere Beziehungen als diese lassen sich bei einer gegenseitigen Abschätzung ungleicher Größen auf diesem Gebiete überhaupt nicht benützen.

Die Grundlagen für einen solchen Vergleich finden sich in nachfolgender Tabelle<sup>1)</sup>, in der die experimentellen Werte über Wasserdampfausscheidung und Kohlensäureausscheidung zu finden sind.

Stundenwerte.

Alter	Gewicht in kg	Oberfläche in qm	CO <sub>2</sub> g	CO <sub>2</sub> Liter	H <sub>2</sub> O g
Neugeboren	3	2 558	3,8	1,9	6,8
1 Jahr	9	5 324	8,5	4,2	14,1
5 Jahre	16	7 808	15,1	7,5	21,4
10 „	24	10 230	19,8	9,9	28,0
—	45	15 600	24,0	12,0	34,3
—	70	20 890	32,2	16,1	45,9
—	78	22 435	34,5	17,2	49,2

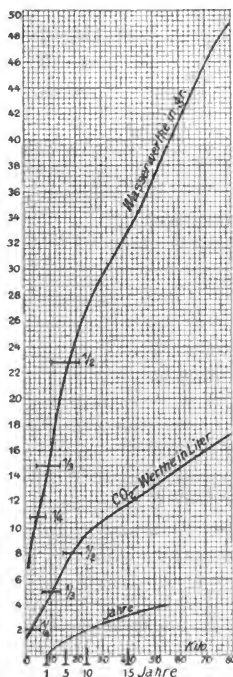


Fig. 1.

Noch übersichtlicher gibt die Beziehungen zwischen Alter, Körpergewicht (männlich und weiblich im Mittel), Kohlensäure- und Wasserausscheidung die nebenstehende graphische Darstellung.

<sup>1)</sup> Entlehnt aus Rubner, Ernährung im Knabenalter.



Man kann aus der Tabelle für alle irgendwie in Betracht kommenden Werte bei mittlerer Temperatur, Ernährung und Ruhe die gesicherten Daten entnehmen. Die Werte für den tiefen Schlaf liegen, wie wir bemerken möchten, noch etwas unter diesen Größen. Im Vergleich von Tag zu Nacht fand sich während der letzten, d. h. bei Schlafzeit 15—18% weniger an CO<sub>2</sub>-Ausscheidung; die obigen Werte sind Mittel aus Tag und Nacht, müssen also 7—9% kleiner ausfallen, wenn man die Rechnung für die Nacht allein auszuführen hätte. Es mag hierauf verzichtet werden. Der Durchschnittsschlaf ist jedenfalls kein gleichheitlich tiefer und unter »Schlafzimmer« im praktischen Sinne ist nicht ein Zimmer zu verstehen, in welchem nur das stattfindet, was man vom physiologischen Standpunkt schlafen heisst. Wir korrigieren also nicht weiter an den direkt beobachteten Werten.

Da ein Exkurs auf die Bedürfnisse kleinster Wohnräume nicht so abliegt, so geben wir gleich die Möglichkeit zur Abschätzung der Grenzen der Respirationskonstante für die Fälle des praktischen Lebens bei Arbeit.

Soweit gewerbliche Arbeit mit in Betracht gezogen werden muß, gibt sich nach unseren Untersuchungen folgendes Bild:

Es nimmt zu bei der Arbeit gegenüber dem Ruhezustand in %:

	die Kohlensäure	der Wasserdampf
bei dem Handnähen . . . . .	+ 13	6
» » Schreiber . . . . .	17	—
» » Lithographen . . . . .	20	1
» » Schneider . . . . .	22	24
» » Maschinennähen . . . . .	37	—
» » Zeichner . . . . .	41	1
» einem Mechaniker . . . . .	44	—
» dem Damenschuster . . . . .	47	114
» » Herrenscher . . . . .	80	—

Diese Zahlen haben nicht immer die richtige Deutung gefunden. Die Kohlensäure zeigt eine regelmäßigere Änderung als die Wasserdampfausscheidung. Dies hängt damit zusammen, daß die Ausscheidung der überschüssigen Wärme aus dem



Körper bald durch vermehrte Blutzirkulation bedingt sein kann bald durch die Verdunstung gedeckt wird. Welche Hilfsquelle gerade zu funktionieren hat, entscheidet Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Blutreichtum des Körpers und diese Bedingungen konnten naturgemäß in den Experimenten nicht immer gleich erhalten werden. Somit haben wir bei den obigen Zahlen den Akzent auf den Kohlensäurezuwachs zu legen, dem entsprechend unter geeigneten Bedingungen die Wasserdampfabgabe wachsen wird.

Kehren wir jetzt zur anfänglich gestellten Frage zurück: Stehen die rein empirisch aufgestellten Sätze für den Luftkubus in irgendeinem rationellen Verhältnis zu den Respirationsverhältnissen der Personen, die sie befriedigen sollen?

Eine Folge aller Kürzungen für den Luftkubus der Kinder auf 5 cbm usw. ist ohne weiteres zu verstehen. — Der für den Erwachsenen verbleibende und zu berechnende Luftkubus muß dadurch sich immer ungünstiger erweisen, weil dann, wenn wir bis zum 5. Jahr oder 10. Jahre v. 15. Lebensjahr eine Kürzung vorschlagen, der Luftraum von 10 cbm nur mehr für Personen, die das angenommene Mittel von 45 kg Körpergewicht überschreiten, in Frage kommen kann. Wenn das Mittel der ganzen Bevölkerung zu 45 kg genommen wird, bedingt die besondere Berechnung der Kinder und Halberwachsenen eine Verschiebung des mittleren Gewichts der übrigen Personen bis 59 kg!

Die modifizierenden Vorschläge sind alle unter dem Gesichtspunkt gemacht, bei kinderreichen Familien den Luftraum »nicht zu überflüssig« und reichlich werden zu lassen. Das ist der Spezialfall, der bestimmend wurde, während die generellen Folgen nicht in Betracht gezogen wurden.

Indem man für die Kinder »Korrekturen« anbrachte, schädigt man damit die Erwachsenen, ohne daß irgendein erheblicher Vorteil für die Gesamtaufwendungen, welche eine solche Reform kosten würde, erzielt wird. Das gibt der Sache also in der Tat ein anderes Gesicht. Sind aber 5 cbm für Kinder und Halberwachsene eine zutreffende Regelung?



Man kann sich durch eine übersichtliche Schätzung ein ganz zutreffendes Bild der Verhältnisse machen in folgender Weise:

Wenn wir den kleinsten Luftraum = 10 cbm im Gesamtmittel pro 45 kg Körpergewicht als richtigen Ausgangspunkt nehmen, so ist der Zustand der Luft derart, daß nach 1 Stunde die ausgeatmete Kohlensäure<sup>1)</sup> rund um das 800fache mit anderer Luft verdünnt ist.

Kennt man also den Kohlensäuregehalt der Ausatemungsluft der einzelnen Altersklassen und multipliziert diese Zahl mit 800, so erhalten wir das rationelle Verhältnis eines gleichen Kohlensäuregehaltes des Mindestluftraums, mit anderen Worten die gleichen hygienischen Verhältnisse. Nach der oben gegebenen Fig. 4 läßt sich im Mittel berechnen:

	CO <sub>2</sub> in l pro Stunde	Rationelle Zahl cbm
1—5jährige	4,5	3,6
1—10 „	6,1	4,9
1—15 „	7,5	6,0
5—15 „	9,5	7,6.

Kein einziger Vorschlag, den man gemacht hat, trifft also auch unter Annahme des noch keineswegs befriedigenden Minderwertes von 10 cbm das Richtige. Für die 1—5jährigen 3,3 cbm zu wählen, bietet zu wenig, für die 5—15jährigen 6,6 cbm ist gleichfalls zu gering, für die 1—15jährigen 5 cbm bleibt ebenfalls hinter dem Bedürfnis zurück.

Aber es ist diese ganze Systematisierung prinzipiell falsch, weil sie nur bei den Kindern den Luftraum kürzt, aber bei den über 15jährigen nicht das Prinzip verfolgt, einen entsprechenden Ausgleich für das bedeutendere Luftbedürfnis der Erwachsenen zu bieten.

Will man also ein solches abstufendes System haben, dann müßte man für den Erwachsenen verschiedene Werte je nach dem Wortlaut einer Verordnung zugrunde legen, um diese Benach-

1) 10 cbm Luft enthalten 12,4—12,5 l CO<sub>2</sub> = die CO<sub>2</sub> × 800 = 10 cbm.



teilung der Erwachsenen auszugleichen also in entsprechenden Fällen den Luftraum auf 11 oder 12 cbm erhöhen.

Wenn man überhaupt die Kinder getrennt in Rechnung stellen will, so könnte man höchstens die 1—5jährigen mit  $\frac{1}{8}$  in Rechnung ziehen und die übrigen mit dem vollen Werte; das scheint noch die befriedigendste Lösung innerhalb des Rahmens, wie er überhaupt zur Zeit Aussichten besitzt, in die Tat umgesetzt zu werden.

Es scheint uns angemessen, den Umstand noch zu betonen, daß bei Kindern die Luftfeuchtigkeit rascher wächst als wenn Erwachsene anwesend sind, wie sich aus Fig. 4 leicht ersehen läßt. Auch die sonstigen Reinlichkeitszustände leiden besonders bei kleinen Kindern nicht unerheblich. Daß dieser Umstand besonders geeignet erscheint, Reduktionen erheblicher Natur an dem Mindestluftraum vorzunehmen, dürfte kaum zu bejahen sein.

Eine 800fache Verdünnung der ausgeatmeten  $\text{CO}_2$  wie sie dem 10 cbm-Luftraum entspricht, gibt für das Gesamtmittel (= 45 kg Mittelgewicht) (= 12,4 l  $\text{CO}_2$ ) pro Stunde 272 l Atemluft ( $12,4 \times 22$ ) = 2,7% Atemluft der Mischung. (Ende der Stunde). Ungünstiger werden die Zahlen, wenn nur Erwachsene und kräftige Personen in Frage kommen. Bei solchen von 70 kg steigt der Gehalt an veratmeter Luft auf 3,4% am Ende einer Stunde.<sup>1)</sup>

Alle diese Annahmen gelten nur für den Fall, daß die Lufterneuerung pro Stunde eine einmalige ist, was nur unter günstigen Umständen, nicht aber allgemein zutrifft, und wenn außerdem die Schlafräume mit Beleuchtungsgasen nicht belastet werden.

Der Schlafräum bleibt aber häufig auch benutzt, wenn nicht darin geschlafen wird — als Wohnraum; dies zu hindern, ist niemand in der Lage. Die Luftverhältnisse werden daher recht wesentlich von dem abweichen, was man als »Regel« hinstellt.

Eine Kritik des Mindestluftraums läßt sich, abgesehen von hygienischen Gründen des Luftverbrauchs, auch noch in anderer

1) Die  $\text{CO}_2$ -Werte der Luft zu Ende einer Stunde (nicht Mittel) wären inkl.  $\text{CO}_2$ -Gehalt der Luft aus dem Freien 1,54‰ — 3,7‰. Diese Werte sind 2—5mal so hoch als man sie sonst als Grenzwerte annimmt.



Weise ableiten, nämlich rücksichtlich des Mindestbedarfs an Wohngeräten.

Wir haben uns darüber eingehender orientiert und das Minimum des Bedarfs für mehrere Personen festgestellt, — nur so gewinnt man überhaupt die nötige Bodenfläche, sobald manche Dinge, wie ein Tisch und Schrank, für mehrere Personen zugleich als gemeinsam berechnet wird.

Nimmt man eine Wohnungshöhe von 2,80 im Lichten, so bleibt pro 1 Person ein Gesamtdurchschnitt von  $10 \text{ cbm} = 3,6 \text{ qm}$ .

Für die Kinder ergaben sich folgende interessante Platznormierungen:

$$1-5 \text{ Jahre alt}^1) = 1,18 \text{ qm},$$

$$1-15 \text{ „ „ „}^2) = 1,78 \text{ „}$$

Bemisst man das gemeinsame Mobiliar auch noch so dürftig, und berechnet die nötige Platzfläche für eine Person, so kommt man unter 3 qm nicht wohl herab; es muß aber schliesslich doch noch Platz zur Bewegung bleiben.

Von dem Raum für einen 15jährigen würde so gut wie alles von der Bettstelle — ähnlich für den 5jährigen — in Anspruch genommen. Zur Bewegung bliebe dabei kein Platz, auch wenn nicht gerade bei der ärmeren Bevölkerung die Gewohnheit und zum Teil Notwendigkeit bestünde, mancherlei Dinge im Schlafraum, der eben doch vielfach zugleich Wohnraum bleibt, aufzustapeln. Die Verkürzung des Mindestluftraums bei den Kindern führt also auch nach diesen Zusammenstellungen und Erwägungen zu unhaltbaren Zuständen. Mit ganz besonderem Nachdruck ist von dem einen von uns (Rubner) vor Jahren betont worden, daß jede Verbesserung für die Minderbemittelten in erster Linie darauf hinausgehen müsse, jedem die eigene Lagerstätte zur Nachtruhe zu verschaffen. Diese Maßregel ist hinsichtlich der Bekämpfung von Infektionskrankheiten von größter Bedeutung; sie ist es aber auch hinsichtlich der sonstigen Gesunderhaltung und in sittlicher Hinsicht. In dankens-

1) Körperlänge rund 1 m (99 cm).

2) Körperlänge rund 1,5 m.



werter Weise ist von verschiedenen Seiten dieser Umstand des Zusammenschlafens kranker Personen durch statistische Erhebungen näher beleuchtet worden. Wer für die dringende Reform dieser Angelegenheit eine geeignete Unterlage finden will, wird sie in den Berichten einiger Ortskrankenkassen finden.

Wird der Mindestluftraum es überhaupt ermöglichen, daß das Prinzip »jedem Menschen sein eigenes Bett« regelmäfsig durchgeführt werde? Wir bezweifeln es. Denn der Platzmangel wird dort, wo beschränkende Bestimmungen hinsichtlich der Berechnung der Kinder durchgeführt werden, so grofs sein, daß man schon um Raum zu gewinnen, auf das Zusammenschlafen der Kinder und Halberwachsenen zurückgreifen wird.

Kann man also auch bezüglich der Bodenfläche zweifelhaft sein, ob dieser Teil der Wohnungsreform sanitär befriedigendes leisten wird, so bleibt noch ein weiterer Umstand zu erwägen, der die Kleinheit des Luftkubus sehr fühlbar macht.

Wir haben schon erwähnt, die Lüftungsverhältnisse solcher kleiner Räume sind sehr ungünstig. Daher ist der eingeschlossene Luftvorrat, den man sonst nicht in Rechnung zieht, nicht mehr ganz ohne Bedeutung.

Im Hinblick hierauf ist der »Luftkubus« der Einrichtungsgegenstände, d. h. die Luftverdrängung oder Luftminderung immerhin eine beachtenswerte Gröfse, wir glauben sie pro Erwachsenen mit 1,5 cbm richtig zu schätzen. Das ist ein erheblicher Abzug bei 8—10 cbm an Luftraum überhaupt!

Immerhin würde die Festsetzung eines Mindestluftraums in den oben angegebenen Grenzen für eine nicht unerhebliche Zahl von Personen speziell in den Großstädten eine Verbesserung bedeuten, die aber nur als erster Schritt zur Bekämpfung unsanitären Wohnens betrachtet werden kann. Die Auswüchse des Wohnungswesens, die Kellerwohnungen und manche Arten von Dachwohnungen müssen aber dabei fallen.



# Über die Abnahme des Zitronensäuregehaltes der Milch beim Kochen.

Von

Gust. Obermaier.

(Aus der bakteriol. Untersuchungsstation des Garnisonslazarettes Würzburg.)

In den letzten Jahren wurde von den verschiedensten Seiten auf die Nachteile einer länger fortgesetzten Säuglingsernährung mit steriler Milch hingewiesen; insbesondere wurde die Entstehung der Barlowschen Krankheit in Zusammenhang mit der fortgesetzten Verabreichung gekochter Milch gebracht. Heubner<sup>1)</sup> beobachtete diese skorbutähnliche Erkrankung niemals bei Brustkindern, sondern nur bei künstlich ernährten, bei denen die Milch längere oder kürzere Zeit bis zum Sieden erhitzt worden war. Die Zahl der Erkrankungen häufte sich in der letzten Zeit immer mehr und zeitlich trifft diese Zunahme mit der Verbreitung des Soxhletapparates und gewisser Milchpräparate zusammen, die den Charakter eines frischen Nahrungsmittels verloren haben. Besonders häufig wurden diese Erkrankungen von Heubner und Hauser<sup>2)</sup> und anderen beobachtet bei Kindern aus besseren Kreisen, die sich besonders genau und gründlich mit der Ernährung der Kinder abgeben und in der Sterilisierung die

1) Heubner, Über die Barlowsche Krankheit. Berliner klin. Wochenschrift, 1903, Nr. 13.

2) Hauser, Berliner klin. Wochenschr., 1903, Nr. 13, S. 357.



Panacee aller künstlichen Ernährung sehen, bei denen also die Kinder eine besonders sorgsam und gründlich gekochte Milch erhalten; viel seltener sind sie bei Kindern aus niederen Ständen, die sich ohne Soxhlet mit einfachem Aufkochen begnügen. Dafs in der Erhitzung die Schädlichkeit gelegen sein mußte, die zur Erkrankung führte, geht aus der von Heubner u. a. gemachten Beobachtung hervor, dafs in allen Fällen der Ersatz der gekochten Nahrung durch möglichst kurz oder noch besser gar nicht gekochte Milch eine überraschend schnelle Besserung der Krankheit hervorbrachte und zwar um so deutlicher, je ausschließlicher diese Ernährung war. Aufser der Milch gab Heubner mit gutem Erfolg täglich einige Teelöffel frisch ausgepressten Fleischsaft, sowie Apfelsinen- oder Kirsch-, Himbeer-, Erdbeersaft aus dem rohen Material ausgepresst. Öfters heilte die Krankheit auch bei weiterer Verabreichung von gekochter Milch, wenn auch langsamer, wenn nur andere nicht der Erhitzung ausgesetzte Nahrungsmittel nebenher gereicht wurden. Bei einzelnen der von Heubner beobachteten Fällen reichte sogar die einfache Abkochung der Milch, wie sie im Haushalt üblich, hin, um die krankhaften Veränderungen hervorzubringen; in der Mehrzahl der Fälle dürfte aber die Milch wohl 10 Minuten lang gekocht worden sein. Neumann<sup>1)</sup> beobachtete eine Zunahme der Barlowschen Krankheit in Berlin nach Einführung der Pasteurisierung der Milch in einer grofsen Meierei. Neuerdings wird von den gröfseren Milchgeschäften in den Grofsstädten aus Molkereirücksichten die Milch bereits pasteurisiert in die Städte geschickt, und Neumann beobachtete auffallend häufig die Barlowsche Krankheit bei Kindern, welche eine solche vor der Lieferung pasteurisierte und nachher noch einmal im Hause im Soxhlet oder mit Milchkocher mehr oder weniger lang gekochte Milch erhielten. Das Abkochen der Milch stellt demnach ein bedeutungsvolles ätiologisches Hilfsmoment für die Barlowsche Krankheit dar, wenn gleich es nicht, wie Heubner mit Recht hervorhebt, als hinreichender Grund für das Zustandekommen der Erkrankung

1) Neumann. Deutsche med. Wochenschr., 1902, Nr. 35.



angesehen werden kann. Denn sonst würde es nicht zu verstehen sein, warum die Erkrankung erst jetzt in zunehmendem Maße auftritt, während doch seit etwa 15 Jahren bereits Hunderte und Tausende von Kindern nach den Vorschriften von Soxhlet und noch zahlreichere vorher mit gekochter Milch ernährt wurden, ohne der Krankheit zu verfallen; auch ist der Prozentsatz der Erkrankenden unter den selbst mit recht lange gekochter Milch ernährten Kindern zu gering, um in diesem Umstand allein die Erklärung zu finden. Nach Heubner können wir vorerst nur annehmen, daß die Milch durch das Kochen eine Einbuße erleidet, die von den meisten Kindern durch die eigene Verdauungsarbeit in genügender Weise gedeckt wird, die aber ein Teil der Säuglinge nicht auszugleichen instande ist. Die schon erwähnte Tatsache, daß die Krankheit auch bei weiterer Verabreichung von gekochter Milch heilen kann, wenn andere nicht der Erhitzung ausgesetzte Nahrungsmittel nebenher gereicht werden, beweist, daß die Ersatzstoffe nicht nur in der Milch, sondern auch in anderen, sogar vegetabilischen Nahrungsmitteln enthalten sein können.

Offenbar erleidet also die Milch durch das stärkere Erhitzen gewisse Veränderungen und Zersetzungen, über deren Natur wir in der neueren Zeit einige, wenn auch noch ungenügende Aufklärungen bekommen haben. Durch das längere Erhitzen der Milch wird ein Teil der Albumine ausgeschieden, die Fettkügelchen werden gröber, der Milchzucker karamelisiert, die Menge der löslichen Kalksalze verringert, aromatische Bestandteile und Fermente vernichtet und die Milchgase ausgetrieben. Nach Fleischmann<sup>1)</sup> verändern sich bei längerer Erhitzung der Milch auf 50° und darüber besonders die Mineralbestandteile und die Eiweißkörper der Milch, sowie der Geruch, der Geschmack und die Farbe. Auf Zusatz verdünnter Säure scheidet sie kein grobflockiges, sondern ein feinflockiges breiiges Gerinnsel aus, büßt ihre Empfindlichkeit für Lab mehr und mehr, unter Umständen sogar völlig ein, nimmt den eigentümlichen Kochgeschmack an

1) Fleischmann, Lehrbuch der Milchwirtschaft, 3. Aufl., 1901, S. 29.



und färbt sich schwach gelblich oder gelblichbraun. Je stärker man die Milch innerhalb der durch  $50^{\circ}$  und  $140^{\circ}$  bestimmten Grenzen erhitzt, um so stärker treten die erwähnten Erscheinungen hervor und eine um so kürzere Zeit der Einwirkung der Wärme reicht hin, um eine bestimmte Wirkung zu erzeugen. Bei  $70^{\circ}$  bis  $76^{\circ}$  gerinnt Eiweiß und Globulin und bei längerem Erhitzen auf  $130$ — $140^{\circ}$  kommt auch das Kasein zum Gerinnen und entsteht aus dem Milchzucker eine kleine Menge von Säure. Die Veränderung der Farbe erklärt sich daraus, daß der Milchzucker in der Hitze einer schon bei ca.  $80^{\circ}$  beginnenden Zersetzung unterliegt, mit der die Abscheidung kleiner Mengen gelb- und braunfärbender Stoffe (Laktokaramel) verbunden ist. Durch längeres Erhitzen wird auch die Feinheit der Verteilung des Fettes in der Milch beeinträchtigt; die mikroskopischen Fettkügelchen schmelzen teilweise zusammen und vereinigen sich zu größeren, mit freiem Auge leicht sichtbaren Fetttropfen.

Besonders eingehend wurde die Einwirkung der Erhitzung auf die Zusammensetzung der Eiweißkörper untersucht. Solomin<sup>1)</sup> beobachtete einen Rückgang des Gehalts der Eiweißstoffe durch das Erhitzen auf etwa ein Drittel; bei Temperaturen von  $130$ — $140^{\circ}$  wurde das Albumin und auch Kasein fast vollständig abgeschieden und gleichzeitig wurden etwa die Hälfte aller Aschenbestandteile von dem entstehenden Koagulum eingeschlossen. Auch Siedler<sup>2)</sup> beobachtete beim einmaligen Erhitzen der Milch ein Sinken des Albumins auf ein Drittel der ursprünglichen Menge in der rohen Milch; von da an wurde das Mischungsverhältnis von Kasein einerseits und Albumin und Globulin und stickstoffhaltiger Reststoffe anderseits nicht mehr so stark beeinflusst, wie dies beim einmaligen Aufkochen der Fall ist, indem von dem Albumin nur ein Teil gerinnt, aber selbst bei fortgesetztem Kochen nicht alles. Hotz<sup>3)</sup> beobachtete bei seinen

1) Solomin, Über die beim Erhitzen der Milch ausfallenden Eiweißmengen. Archiv f. Hygiene, Bd. 28, 1897.

2) Siedler, Untersuchungen über die gebräuchlichsten in der Schweiz hergestellten Milchpräparate usw. Archiv f. Hygiene, Bd. 47, 1903.

3) Hotz, siehe später.



Versuchen eine Veränderung des Kaseins beim Kochen und zwar wird hierbei das Eiweissmolekül in einen labilen Zustand übergeführt, wodurch es leichter in seine Spaltungsprodukte zerfällt. Auch das Lecithin, welchem neuerdings wegen der leichten Resorbierbarkeit eine große Bedeutung beigelegt wird und von dem die Frauenmilch nach Stocklasa<sup>1)</sup> 1,70—1,86‰, die Kuhmilch dagegen nur 0,90—1,13‰ enthält, wird durch die Erhitzung ziemlich bedeutend verringert. Nach Bodas und Razkowski<sup>2)</sup> enthielt eine von ihnen untersuchte Kuhmilch 252 mg Lecithin pro Liter. Wurde die Milch während 30 Minuten über freiem Feuer auf 60° gehalten, so ging der Lecithingehalt auf 216 mg (= 14% Verlust), während 30 Minuten bei 80—95° auf 180 mg (= 28% Verlust) zurück; bei Erwärmung im Autoklaven auf 105—110° stieg der Verlust auf 30% des gesamten Lecithins, beim Erhitzen im Wasserbade auf 95°, hingegen war der Verlust 12% geringer, weshalb die Autoren die Erhitzung im Wasserbade empfehlen.

Auch die Salze der Milch gehen beim Erhitzen eine Veränderung ein. So beobachtete Söldner<sup>3)</sup> eine Verminderung des gelösten Kalkes und der gelösten Phosphorsäure und eine gleichzeitige Vermehrung des suspendierten unlöslichen Kalziumphosphates. Die löslichen Kalksalze der frischen Milch gehen also in unlösliche Verbindungen über, was zur Folge hat, daß die Milch mehr oder minder labträg wird, und daß das auf Zusatz von Säuren entstehende Gerinnsel eine auffallend lockere Beschaffenheit gewinnt. Wie Silberschmidt<sup>4)</sup> zeigte, kommt es zwar bei einer zu lang gekochten oder zu hoch erhitzten Milch zur Gerinnung im Magen, allein diese Gerinnung erfordert eine erhöhte Säurebildung und nimmt die chemischen Leistungen des Magens in erhöhtem Maße in Anspruch. Neben diesen Ver-

1) Stocklasa, Zur Kenntnis des Phosphors in der Frauen- und Kuhmilch. Zeitschr. f. physiol. Chemie, Bd. 23.

2) Bodas und Razkowski, La semaine medicale, zitiert nach Siedler (a. a. O.), 1903.

3) Söldner, Die Salze der Milch. Dissertat., Erlangen, 1888.

4) Silberschmidt, Über den Einfluß der Erwärmung auf die Gerinnung der Kuhmilch. Deutsche med. Wochenschr., 1903, Nr. 27—28.



änderungen im Gehalt der Eiweißkörper, der Fette, Kohlehydrate und der Mineralbestandteile wurden auch Veränderungen physikalischer Natur unter dem Einflusse des Kochens nachgewiesen. So fand Hotz<sup>1)</sup> eine Beeinflussung der Leitfähigkeit und Gefrierpunkts-erniedrigung der Milch durch den Kochprozeß und zwar eine Abnahme, die mit der Dauer des Kochens zunahm. Nach Hotz findet durch das Kochen der Milch ein Verlust nicht nur an osmotisch wirksamen Molekülen, sondern auch an Ionen statt; es müssen also lösliche Salze in unlösliche übergehen. Dieses Ergebnis steht im Einklang mit den eben erwähnten Beobachtungen von Söldner über die Veränderungen der Kalksalze der Milch beim Kochen.

Einen weiteren Beweis für die Veränderungen der Milch beim Erhitzen geben die Laktoserumversuche von Wassermann: Bei subkutaner Injektion von roher Milch erhält nach Bordet das Serum von Kaninchen die Eigenschaft, die Eiweißkörper der Milch auszufällen; durch starkes Erhitzen der Milch geht aber diese Eigenschaft, wie Wassermann<sup>2)</sup> zeigte, verloren. Nach Ritter<sup>3)</sup> tritt das Versagen der Reaktion verschieden schnell und oft erst nach mehr als halbstündigem Kochen ein, besonders früh beim Hinzukommen von Druck. Ferner werden gewisse Fermente und fermentartige Körper der rohen Milch, welche für die Verdaulichkeit der Milch wahrscheinlich eine gewisse Bedeutung haben (Moro), durch das Erhitzen zerstört.

Wie eine Reihe von Untersuchungen zeigte, ist die Resorption der gekochten Milch im Säuglingsorganismus eine schlechtere als die von roher Milch. So leidet die Kalkresorption und -retention bei manchen Säuglingen, wenn sie mit lang gekochter Milch genährt werden. Nach Stoffwechselversuchen, welche Müller und Kronheim<sup>4)</sup> an Säuglingen anstellten, wird der Kalk der sterilisierten Milch ebenso gut resorbiert, aber schlechter angesetzt als

1) Hotz, *Physikalisch-chemische Untersuchungen über Kuhmilch*. Jahrbuch für Kinderheilkunde, Bd. 58, 1903.

2) Wassermann, *Münchener med. Wochenschr.*, 1900.

3) Ritter, *Berliner klin. Wochenschr.*, 1903, Nr. 16, S. 374.

4) Müller und Kronheim, *Berliner klin. Wochenschr.*, 1903, Nr. 19, S. 444.



der der rohen Milch. Die Verdaulichkeit und die Assimilation der Eiweiskörper, der Fette, des Phosphors und der Kohlehydrate leidet dagegen, wie Bendix u. a. fanden, durch die Sterilisation nicht. G. Klemperer<sup>1)</sup> fand bei vergleichenden Verdauungsversuchen mit roher und gekochter Milch, daß die Verdauungsfermente die rohe Milch stärker angreifen als die gekochte Milch. Die resorbierbare Stickstoffmenge ist bei der rohen Milch gröfser als bei der gekochten, während anderseits der resorbierbare Ammoniak, die schädliche Substanz, in der gekochten Milch bedeutend gröfser ist als in der rohen. Bei einem dauernd mit gekochter Milch ernährten Kinde wird also eine Eiweisunterernährung eintreten, ausserdem aber müssen sich Giftwirkungen infolge der gröfseren Mengen Ammoniaks geltend machen.

Bei den skorbutähnlichen Erscheinungen, welche die Barlowsche Krankheit zeigt, schien es von Interesse, das Verhalten eines Stoffes der Milch beim Kochen zu untersuchen, nämlich die Zitronensäure. Die Zitronensäure hat ja beim Skorbut eine auferordentlich günstige therapeutische Wirkung. Wie erwähnt, hatte Heubner bei der Barlowschen Krankheit günstige Erfolge nicht nur bei Verabreichung von roher Milch, sondern auch bei weiterer Verabreichung von gekochter Milch, wenn nebenbei andere, nicht der Erhitzung ausgesetzte Nahrungsmittel, namentlich frischer Obstsaft, gegeben wurden. Da diese Obstsaft Zitronensäure enthalten, bestimmte ich den Zitronensäuregehalt der Milch in ungekochter und gekochter Milch. Wie Henkel<sup>2)</sup> zuerst zeigte, enthält die Milch nicht unbedeutende Mengen von Zitronensäure ( $\text{CH}_2 \cdot \text{COOH} - \text{COH} \cdot \text{COOH} - \text{CH}_2 \cdot \text{COOH}$ ) als ständigen Bestandteil, welche darin als Kalziumzitrat gelöst ist. Ob neben ihr auch andere bis jetzt nicht entdeckte organische Säuren in der Milch vorhanden sind, läfst sich nicht sicher sagen. Die Menge der Zitronensäure beträgt in der Kuhmilch nach

1) Klemperer, Berliner klin. Wochenschr., 1903, Nr. 13, S. 307.

2) Scheibe und Henkel, Münchner med. Wochenschr., 1888, Nr. 19. — Henkel, Zitronensäure als normaler Bestandteil der Kuhmilch. Landwirtschaftl. Versuchsstationen, Bd. 39, 1891, S. 143.



Scheibe<sup>1)</sup> im Mittel 0,18%, nach Söldner<sup>2)</sup> 0,25%, demnach im Liter 1,8—2,5 g Zitronensäure, eine recht beträchtliche Menge. Der Zitronensäuregehalt in der Kuhmilch unterliegt ziemlich weiten Schwankungen, die nicht durch die Fütterungsweise bedingt sind. Allem Anscheine nach stammt die Zitronensäure nicht aus der vegetabilischen Nahrung, sondern wird, wie das Kasein, das Laktalbumin und der Milchzucker in der Milchdrüse selbst gebildet. Ebenso wie Kuhmilch enthält auch die Ziegenmilch und die Frauenmilch regelmässig Zitronensäure, die Frauenmilch allerdings nur in geringer Menge (im Mittel 0,055%). Nach Scheibe verschwindet die Zitronensäure aus der Milch der Pflanzenfresser nicht, auch wenn man die Tiere mit zitronensäurefreiem Futter ernährt oder längere Zeit hungern läßt.

Auf Veranlassung von Herrn Stabsarzt Prof. Dr. Dieudonné machte ich eine Reihe von Versuchen über das Verhalten der Zitronensäure in verschieden lang gekochter Milch. Zur quantitativen Bestimmung der Zitronensäure wurde die von Scheibe (a. a. O.) angegebene Methode benutzt.

Scheibe scheidet durch Zusatz von 4 ccm  $2\frac{1}{2}$  N-Schwefelsäure zu 400 ccm Vollmilch und Aufkochen das Milchserum von den übrigen Bestandteilen der Milch, läßt nach Zusatz von ca. 10 g spanischer Klärerde nochmals aufkochen, ergänzt kalt auf 500 ccm und filtriert eventuell unter erneutem Zusatz von Klärerde solange, bis keine Opaleszenz mehr im Serum sich zeigt. Durch den Säurezusatz wird zugleich die Zitronensäure aus dem Kalksalze frei gemacht und geht in Lösung, während der Kalk als Kalziumsulfat sich ausscheidet. 100 ccm des erhaltenen Serums (entsprechend 80 ccm Milch) werden nun zur Bindung der überschüssigen Schwefelsäure mit soviel titriertem Barytwasser versetzt, daß sämtliche Schwefelsäure unbedingt neutralisiert ist, d. h. soviel als 0,8 ccm  $2\frac{1}{2}$  N-Schwefelsäure entspricht; dadurch wird auch die Zitronensäure an das Baryum gebunden, wodurch allenfallsigen Zersetzungen bei dem nun stattfindenden Eindampfen

1) Scheibe, Landwirtschaftl. Versuchsstationen, Bd. 39, 1891, S. 162.

2) Söldner, Die Salze der Milch und ihre Beziehungen zu dem Verhalten des Kaseins. Landwirtschaftl. Versuchsstationen, 1888, 35, 361.



vorgebeugt wird. Den eingedampften Sirup versetzt man noch heifs mit 3,2 ccm  $2\frac{1}{2}$  N-Schwefelsäure, um die Zitronensäure wieder in Freiheit zu setzen, die dann durch öfteres Auslaugen mit einer Ätheralkoholmischung dem sich ausscheidenden Milchzucker quantitativ entzogen und abfiltriert wird. Im klaren Filtrate scheidet man dann durch Zusatz von überschüssigem alkoholischem Ammoniak die Zitronensäure als Ammoniumtrizitrat aus, destilliert die Flüssigkeit bis auf einen Rückstand von ca. 20 ccm ab, gibt 60 ccm absoluten Alkohol zu, kocht im Wasserbad auf und fällt heifs durch Zusatz 10 ccm alkoholischen Ammoniaks abermals. Nach mehreren Stunden ist das Ammoniumtrizitrat fest am Boden auskristallisiert, sodafs sich die überstehende Flüssigkeit klar abgiefsen läfst. Die Kristalle löst man in ca. 30 ccm Wasser und kocht über freiem Feuer, um sämtlichen Alkohol zu verjagen. In dieser Form wird nun die Zitronensäure oxydimetrisch bestimmt. Zur erkalteten Flüssigkeit gibt man zunächst 25 ccm Kaliumdichromatlösung (46,1 g : 1000) und 20 ccm Schwefelsäure und erhitzt über ganz kleiner Flamme. Nach ungefähr  $\frac{1}{4}$  stündigem Erhitzen ist die Oxydation beendet. Nun bestimmt man die nicht reduzierte Chromsäure durch Zusatz von 50 ccm (Überschuß) einer auf die Kaliumdichromatlösung eingestellten Ferroammoniumsulfatlösung (150 g Ferr. ammon. sulfuric. puriss. Merk + 100 ccm Schwefelsäure : 1000). Den Überschuß dieser Lösung titriert man mit der Kaliumdichromatlösung zurück, bis die nach vorherigem Zusatz von Ferricyankali blaue Lösung eine schön grüne Farbe zeigt, ein Übergang, der bei einiger Übung sehr gut zu sehen ist. 1 ccm der Kaliumdichromatlösung oxydiert 0,0102 g Zitronensäure.

Bei den nachfolgenden Versuchen wurde zunächst in der ungekochten Milch die Zitronensäure bestimmt, dann in der 5, 10, 15, 30 und 60 Minuten lang über offenem Feuer gekochten und wieder erkalteten Milch, ohne deren Volumen auf das ursprüngliche zu ergänzen, was ja auch in der Praxis nicht geschieht. Ausserdem wurden noch Versuche mit Milch ausgeführt, die im Wasserbade teils auf 75° (pasteurisiert), teils 30—60 Min. auf 100° (sterilisiert), teils auf 120° (im Autoklaven) erhitzt wurde.



Das Ergebnis der Untersuchungen zeigen nachstehende Tabellen:

Tabelle I.

Auf offenem Feuer auf 100° erhitzte Milch.

Datum	Dauer der Erhitzung	Zitronensäure in 80 ccm Milch in g	Zitronensäure pro Liter in g	Abnahme der Zitronensäure beim Kochen pro Liter in g	Abnahme in %
25. V. 03	Ungekocht	0,16626	2,07825	—	—
	5 Min.	0,12648	1,581	0,49725	23,92
3. VI. 03	Ungekocht	0,13772	1,7215	—	—
	5 Min.	0,09384	1,173	0,5485	31,86
9. VI. 03	Ungekocht	0,14382	1,7977	—	—
	5 Min.	0,12546	1,5682	0,2295	12,209
	10 Min.	0,1224	1,530	0,2677	14,89
	15 Min.	0,10098	1,26225	0,5355	29,78
13. VI. 03	Ungekocht	0,1530	1,9125	—	—
	15 Min.	0,14484	1,815	0,0975	5,098
	30 Min.	0,18462*	2,3077	+	+
15. VI. 03	Ungekocht	0,14178	1,7722	—	—
	15 Min.	0,12954	1,6192	0,153	8,63
	30 Min.	0,15504*	1,938	+	+
17. VI. 03	Ungekocht	0,15504	1,938	—	—
	30 Min.	0,16114*	2,0145	+	+
	60 Min.	0,17136*	2,142	+	+

\* Die scheinbare Zunahme erklärt sich durch die beim längeren Kochen erfolgende Konzentration der Milch infolge Wasserverdunstung.

Tabelle II.

Im Wasserbade erhitzte Milch.

Datum	Dauer der Erhitzung	Zitronensäure in 80 ccm Milch in g	Zitronensäure pro Liter in g	Abnahme der Zitronensäure beim Kochen pro Liter in g	Abnahme in %
14. VII. 03	Ungekocht	0,1479	1,8487	—	—
	15 Min. bei 75°	0,14178	1,7722	0,0765	4,13
	30 Min. bei 75°	0,1428*	1,785	0,0637	3,44



(Fortsetzung der Tabelle II.)

Datum	Dauer der Erhitzung	Zitronensäure in 80 ccm Milch in g	Zitronensäure pro Liter in g	Abnahme der Zitronensäure beim Kochen pro Liter in g	Abnahme in %
17. VII. 03	Ungekocht	0,10302	1,2877	—	—
	15 Min. bei 75°	0,09792	1,224	0,0637	3,44
	30 Min. bei 75°	0,10914*	1,3643	+	+
21. VII. 03	Ungekocht	0,1479	1,8487	—	—
	30 Min. bei 100°	0,12036	1,5045	0,3442	18,61
	60 Min. bei 100°	0,12138*	1,5172	0,3315	17,93
30. VII. 03	Ungekocht	0,13872	1,734	—	—
	30 Min. bei 100°	0,0969	1,2112	0,5228	30,15
	60 Min. bei 100°	0,0979*	1,224	0,510	29,41

\* Siehe Tabelle I.

Tabelle III.

Im Autoklaven bei 120° erhitzte Milch, verglichen mit sterilisierter (100°) Milch.

Datum	Dauer der Erhitzung	Zitronensäure in 80 ccm Milch in g	Zitronensäure pro Liter in g	Abnahme der Zitronensäure beim Kochen in g	Abnahme in %
15. IX. 03	Ungekocht	0,1479	1,8487	—	—
	15 Min. bei 100°	0,1264	1,581	0,2676	14,47
	15 Min. bei 120°	0,1156	1,4407	0,408	22,07

Die Versuche bestätigen also zunächst die bereits von Scheide festgestellte Tatsache, daß der Gehalt der Kuhmilch an Zitronensäure erheblichen Schwankungen (1,2211—2,078 g) unterworfen ist. Weiter aber zeigen sie, daß die Zitronensäure durch Kochen eine nicht unbeträchtliche Verminderung erfährt, wie nachstehende Tabellen nochmals in übersichtlicher Form zeigen:

Tabelle IV.

Über freiem Feuer auf 100° erhitzte Milch.

Dauer der Erhitzung	5 Min.	10 Min.	15 Min.	30—60 Min.
Abnahme in %	12,29—31,86	14,89	5,098—29,78	Scheinbare Zunahme durch Wasserverdunst.



Tabelle V.

## Im Wasserbade erhitzte Milch.

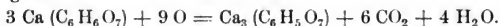
Dauer der Erhitzung	15 Min. bei 75°	30 Min. bei 75°	60 Min. bei 75°	30 Min. bei 100°	60 Min. bei 100°
Abnahme in %	4,13	3,44	Zunahme	18,61—30,15	17,93—29,41

Die größte Abnahme der Zitronensäure erfolgt demnach beim Erhitzen auf offenem Feuer auf 100°. Beim 5 Minuten langen Kochen traten Verluste bis zu 31,86% ein, während bei noch längerem Kochen auch unter Berücksichtigung des verdampfenden Wassers eine wesentliche Vergrößerung des Verlustes nicht mehr beobachtet wurde. Wie ein Versuch zeigte, bei dem das verdampfende Wasser während des Erhitzens wieder ergänzt wurde, war die Abnahme bei längerem Erhitzen bis zu 1 Stunde nicht wesentlich höher. Bei dem Erhitzen im Wasserbade war die Abnahme der Zitronensäure wesentlich geringer als beim Erhitzen auf offenem Feuer. Bei 75° betrug sie nur 4,13 bei 15 Minuten langer Einwirkung und 3,44% bei 30 Minuten langer Einwirkung; bei 100° betrug die Abnahme 18,61—30,15% bei 30 Minuten und 17,93—29,41% bei 60 Minuten langem Erhitzen. Bei einer im Autoklaven auf 120° erhitzten Milch betrug die Abnahme bei 15 Minuten 22,07%, die Abnahme bei gleichlangem Erhitzen im Wasserbade auf 100° nur 14,47%.

Von größtem Interesse ist die Frage, wie die Abnahme der Zitronensäure beim Kochen der Milch zu erklären ist. Für die Phosphorsäure wurde von Solomin festgestellt, daß beim Erhitzen auf 140° mit dem dabei sich abscheidenden Koagulum fast sämtliche organisch und an Kalzium gebundene Phosphorsäure mitgefällt wird. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß es sich ähnlich mit der Zitronensäure verhält. Henkel fand in der kondensierten Milch, namentlich in der ohne Zuckerzusatz kondensierten und sterilisierten (präservierten) Milch häufig Konkretionen oder voluminöse Niederschläge, die fast aus reinem zitronensaurem Kalk (Kalziumtrizitrat =  $\text{Ca}_3 [\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7]$ ) bestanden. Einige Wahrscheinlichkeit besitzt vielleicht die Annahme, daß



die Zitronensäure in der frischen Milch als wasserlösliches, saures Kalziumsalz, als Kalziumbicitrat ( $\text{Ca C}_6\text{H}_6\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ) vorhanden sei, das beim Kochen infolge von Oxydation nach folgender Gleichung in das schwerlösliche und schwerer resorbierbare Kalziumtricitrat übergeht:



Zu einer ähnlichen Schlussfolgerung allgemeiner Natur kommt auch Kirsten<sup>1)</sup>, wenn er am Schlusse seiner Arbeit sagt: »Es erscheint jedoch nicht ausgeschlossen, daß auch die sauren Salze der Milch, welche in der Hauptsache die Säurereaktion der Milch bedingen, insofern an der Abnahme daran mitbeteiligt sind, als sie beim Erhitzen eine chemische Veränderung erleiden. Ob und in welcher Weise solche Veränderungen bei den sauer reagierenden Verbindungen der Milch infolge des Erhitzens stattfinden, ist vorläufig noch eine offene Frage«. Es wurden zwar verschiedene Versuche in dieser Richtung angestellt, die aber vorläufig zu keinem endgültigen Resultate führten. Aus den vorstehenden Zitronensäurebestimmungen geht aber hervor, daß bei einer Erhitzung auf 75—80° der Zitronensäuregehalt der Milch verhältnismäßig wenig abnimmt, während er bei Temperaturen von 100° und im Autoklaven auf 120° eine weit beträchtlichere Verminderung erleidet. Es verhält sich also mit der Zitronensäure so, wie mit den übrigen chemischen Substanzen, welche auch bei der Erhitzung der Milch auf 75° geringere Veränderungen erleiden. So fanden von Freudenreich<sup>2)</sup> und Conradi<sup>3)</sup>, daß die 1/2stündige Erhitzung bis zu 70° keine Veränderung der Labungsfähigkeit der Milch im Vergleich mit der Norm herbeiführt, daß dagegen eine Erhitzung über 80° den Vorgang der Labfällung hinausschiebt und den normalen Koagulationspunkt der Milch bei Gegenwart von Kalzium und verwandten Salzen um 8—12° herabdrückt. Durch die Erhitzung über 80° wird

1) Kirsten, Untersuchungen über die Abnahme des Säuregrades der Milch. Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel.

2) Freudenreich, Centralbl. f. Bakteriol., Abt. II, Bd. 4, 1898.

3) Conradi, Über den Einfluß erhöhter Temperaturen auf das Kasein der Milch. Münchner med. Wochenschr., 1900.



also sicher eine dauernde chemische oder physikalische Veränderung der Milch bewirkt, welche bei fortdauernder Verwendung für den Säugling wohl nicht ohne Bedeutung sein kann. Mit Recht hebt Conradi hervor, daß man, wenn die Folgen einer zu hochgetriebenen Erhitzung der Milch klargelegt sind, Mittel und Wege suchen muß, um die resultierenden Schädlichkeiten zu beseitigen. »Vorderhand dürfte es sich empfehlen, zwecks Vernichtung der Bakterien und ihrer Dauerform von vornherein nur solche Temperaturgrade anzuwenden, welche die angestrebte Bakterienfreiheit nicht auf Kosten der physiologischen Zusammensetzung der Milch, vielmehr unter Erhaltung ihres Normalzustandes zu erzielen sucht.«



# Über die Rolle des Shiga-Bazillus als Erreger der Dysenterie.

Experimentelle Untersuchung

von

**G. N. Kazarinow,**

Kais. Ruß. Stabsarzt.

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin. Direktor: Geheimrat  
Prof. Dr. Rubner.)

Während es bei der Amöbenform der Dysenterie verhältnismäßig leicht gelang, bei Katzen durch Einführung per os oder per rectum von Fäces dysenteriekranker Personen oder von Eiter, der den Leberabszessen entnommen war, typische klinische Krankheitserscheinungen mit manchen dem Krankheitsprozefs eigentümlichen Veränderungen im Darmkanal hervorzurufen, haben die mit den Dysenteriebazillen angestellten Tierversuche ein befriedigendes Resultat bisher nicht ergeben.

Shiga erzielte bei jungen Katzen und Hunden, denen in den Magen eine Agarkultur eingeführt wurde, nur schleimige Entleerungen, aus denen er wiederum seinen Bazillus isolieren konnte. Bei der Sektion fanden sich nur Hyperämie und einige Blutergüsse im oberen Teil des Dünndarms. Die Schleimhaut des übrigen Teiles des Dünndarms und auch des Dickdarms war unverändert. Die übrigen Tiere, die als Versuchsobjekte gedient haben, wie z. B. Katzen, Hunde, Meerschweinchen, Kaninchen und Tauben, haben auf die Einführung von Kulturen dieses Bazillus entweder gar nicht oder nur mit rasch vorübergehender Schwäche und Abmagerung reagiert.



Conradi hat bei der Einführung von Bazillen oder dysenterischen Entleerungen per os bzw. per rectum bei den Versuchstieren gleichfalls keine positiven Resultate zu erzielen vermocht.

Ganz andere Resultate erzielt man, wenn man den Infektionsstoff (Kulturen) unter die Haut, in eine Vene oder in das Peritoneum des Tieres einführt. Hierbei genügen 0,0001 mg Reinkultur, um, einem Kaninchen intravenös eingeführt, bei demselben Diarrhöe (ohne Blut), Paralyse zunächst der hinteren und dann der vorderen Extremitäten und Tod innerhalb einiger Tage herbeizuführen.

Shiga hat, indem er Kaninchen 0,002 mg Reinkultur subkutan injizierte, den Tod der Tiere nach 3 Tagen unter hochgradiger Abmagerung derselben beobachtet. Meerschweinchen reagieren nicht so heftig. Lentz hat, indem er einem kräftigen Kaninchen 0,001 mg bzw. einem Meerschweinchen 0,002 mg toter Kultur injizierte, den Tod des Versuchstieres innerhalb 1—3 Tagen unter Erscheinungen von Diarrhöe (ohne Blut) und Abmagerung beobachtet. Bei der Sektion der zugrunde gegangenen Tiere fand man auf der Schleimhaut keine der Dysenterie eigentümlichen Veränderungen.

Neuerdings berichten Vaillard und Dopter über positive Resultate, welche sie durch subkutane Einführung von Kulturen des Dysenteriebazillus, der bei Gelegenheit der Epidemie zu Vincennes aus den Entleerungen der Kranken isoliert wurde, bei Kaninchen, Hunden und Ferkeln erzielt haben. Leider machen diese Autoren keine Angaben über die Quantität des zur Injektion verwendeten Materials. Das klinische Bild gestaltet sich folgendermaßen: Die Temperatur stieg nach der Injektion um  $1\frac{1}{2}^{\circ}$ ; an der Injektionsstelle trat eine harte Geschwulst auf; hierauf stellte sich mit heftigem Stuhl drang einhergehende Diarrhöe ein, wobei die Fäces Blutbeimischungen aufwiesen. Der Tod trat am 3.—6. Tage bei einer Körpertemperatur von  $34^{\circ}$  ein. Die makroskopische Untersuchung des Darns ergab: Ödem, Hyperämie und Verdickung der Dickdarmschleimhaut, diffuse oder zirkumskripte Blutergüsse; an den Schleimhautfalten waren stellenweise nekrotische Herde in Form von linsenartigen Flecken



von leicht grauer oder gelblicher Farbe, an den Stellen der Blutergüsse kleine seichte Geschwüre zu sehen; im Dünndarm bestanden Hyperämie und Infiltration der Schleimschicht. Das histologische Bild entsprach demjenigen der Dysenterie beim Menschen und ging mit dem makroskopischen Bilde konform. Die Toxine dieses Bazillus sind für Tiere in einer Quantität von 1,5—2 ccm bei subkutaner Injektion verderblich und erzeugen fast dieselben pathologischen Veränderungen.

Herr Privatdozent Dr. M. Ficker machte mir den Vorschlag, eine Reihe Fütterungsexperimente mit Dysenteriebazillen unter variablen Bedingungen anzustellen, um bei den Versuchstieren eventuell klinische Symptome und pathologische Veränderungen im Darm, die der Dysenterie des Menschen eigentümlich sind, hervorzurufen. Dabei sollte eine im Laboratorium vorrätige Shiga-Kultur Verwendung finden, deren Virulenz vorerst für die Gattung der zu benutzenden Versuchstiere auf eine möglichst hohe Stufe zu bringen war. Diesem Zwecke sollte die Methode der einfachen Tierpassage dienen oder aber es sollte versucht werden, ob nicht auf dem von Wilde<sup>1)</sup> betretenen Wege der Komplementbindung, z. B. durch gleichzeitige Einverleibung von Saprophyten, eine solche Virulenz zu erhalten war, durch welche bei Einverleibung der Kultur per os der natürliche Infektionsvorgang nachgeahmt werden konnte. Eventuell sollten, wenn auch gegenüber solcher Kultur die Versuchstiere sich als resistent erwiesen, die schon von Koch<sup>2)</sup> bei Tierversuchen mit Cholera vibrionen mit Erfolg angewandten Maßnahmen — Neutralisierung des Magensaftes, Ruhigstellung der Peristaltik — herangezogen werden.

Zur Prüfung der Kulturen, die bei der jeweiligen Tierpassage gewonnen wurden, bediente ich mich stets der Agglutinationsreaktion.

Zu diesem Zwecke wählte ich ein Kaninchen, dem 4 Monate lang (vom Dezember bis Ende April des lfd. Jrs.) in demselben

1) Wilde, H., Über die Beeinflussung der Alexinwirkung durch Absorption. Archiv f. Hygiene, Bd. 44, S. 1.

2) Koch, Konferenz zur Erörterung der Cholerafrage. Berliner klin. Wochenschr., 1885, Nr. 37, S. 6.



Laboratorium von Dr. Dombrowski eine Reihe subkutaner Injektionen einer Agarkultur des Shiga-Bazillus unter allmählicher Steigerung der Quantität derselben von 0,1 bis zu einer ganzen Kultur gemacht worden waren. Das Agglutinationsvermögen des Serums dieses Tieres konnte makroskopisch bis 1 : 30 und mikroskopisch bis 1 : 100 nachgewiesen werden. Anfang Juni machte ich demselben Kaninchen mit 8tägiger Zwischenpause zwei subkutane Injektionen von je einer Agarkultur zu je 5 ccm Bouillon. Diese Mischung wurde eine Stunde lang bis zu 60° erhitzt. Der Allgemeinzustand des Tieres war ein ziemlich guter, das Agglutinationsvermögen stieg makroskopisch bis 1 : 50 und mikroskopisch bis 1 : 150. Für die Zwecke meiner Arbeit gebrauchte ich stets eine Verdünnung von 1 : 50, welche sowohl mikroskopisch wie auch makroskopisch sehr gute Resultate ergab. Die Identität der schliesslich erhaltenen stark virulenten Kultur wurde ausserdem durch Herrn Dr. Ficker mittels Agglutination mit hochwertigem Ruhrserum einer Ziege festgestellt.

Als Versuchsobjekte gebrauchte ich bei meinen Experimenten zunächst junge, einige Wochen alte Kaninchen und Meerschweinchen; diese letzteren habe ich jedoch alsbald ausgeschlossen, weil sie weit schlechter als Kaninchen auf die Impfungen reagiert haben.

Die ursprüngliche und intraabdominale Injektion von 0,002 g einer 20stündigen Agarkultur des Shiga-Bazillus blieb bei dem betreffenden Kaninchen ohne jegliches Resultat: Das Tier zeigte zwar Symptome von Schwäche und frafs mangelhaft, blieb aber am Leben. Intraabdominale Injektionen von 0,003 und 0,004 g haben sich als verderblicher erwiesen, und die betreffenden Versuchstiere gingen am 5.—6. Tage zugrunde. Das der Bauchhöhle entnommene Exsudat erwies sich als steril: weder im hängenden Tropfen noch bei Anlegung von Kulturen auf Bouillon, Gelatine und Agar haben Bakterien nachgewiesen werden können. Bei einer Injektion von 0,006 g gingen Kaninchen in 2 Tagen unter Erscheinungen von Schleimdiarrhöe (ohne Blut) zugrunde. Das Exsudat der Bauchhöhle ergab im hängenden Tropfen



zahlreiche Bazillen; die Aussaat auf Gelatine und Petrischalen ergab Shiga-Bazillen in Reinkultur, die nach Übertragung auf Agar deutliche Agglutination bei einer Verdünnung von 1 : 50 gab. Sämtliche weiteren Impfungen machte ich gleichfalls in die Bauchhöhle. Vom letzten Kaninchen machte ich die nachfolgenden Überimpfungen parallel auf zweierlei Weise: 1. durch unmittelbare Überimpfung des aus der Bauchhöhle des zugrunde gegangenen Kaninchens gewonnenen Exsudats auf ein anderes Kaninchen in einer Quantität von 0,1—0,2 ccm, wobei das Exsudat stets darauf kontrolliert wurde, ob nicht außer dem Dysenteriebazillus noch andere Bakterien vorhanden sind; 2. aus dem aus der Bauchhöhle des zugrunde gegangenen Kaninchens gewonnenen Exsudat säte ich eine Platinöse auf Gelatine in Petrischalen, wobei ich stets nur Kolonien des Dysenteriebazillus erzielte; dann überimpfte ich geeignete Kolonien auf Agar, wobei ich die gewonnene Kultur mittels Agglutinationsprobe prüfte und sie dann in die Bauchhöhle des Versuchstieres injizierte, unter allmählicher Verringerung der zur Injektion bestimmten Quantität des Infektionsstoffes. Die erste Überimpfungsweise wirkte rascher und stärker: das dritte Kaninchen ging schon nach 24 Stunden, das fünfte ungefähr nach 12 Stunden zugrunde, wobei ich aber im Exsudat aus der Bauchhöhle des sechsten Kaninchens, das gleichfalls 12 Stunden nach der Injektion zugrunde gegangen war, außer dem Shiga-Bazillus noch das *Bact. coli* gefunden habe. Nachdem ich mittels Gelatinekulturen den Dysenteriebazillus isoliert und denselben mittels Agglutinationsprobe geprüft hatte, machte ich wieder eine Reihe von Überimpfungen, wobei ich wiederum beim vierten Kaninchen auf eine Verunreinigung des Exsudats gestossen bin. Alle diese Kaninchen gingen sehr rasch, nämlich nicht länger als 12 bis 16 Stunden nach der Injektion zugrunde. Das zweite Verfahren lieferte, wenn auch langsamer, aber gleichfalls sehr günstige Resultate im Sinne einer Steigerung der Virulenz der Kulturen. Nach diesem Verfahren wurde die Kultur durch zehn Kaninchen geführt. Das zweite Kaninchen bekam 0,004 ccm und ging nach 48 Stunden zugrunde; das dritte bekam 0,002 ccm und verendete



gleichfalls am 3. Tage unter Erscheinungen von Schleimdiarrhöe und Paralyse zunächst der hinteren und dann der vorderen Extremitäten; das fünfte Kaninchen bekam gleichfalls 0,002 ccm und ging nach 20 Stunden zugrunde. Die nachfolgenden Kaninchen bekamen nur 0,001 und 0,0005 ccm und gingen gleichfalls in weniger als 24 Stunden zugrunde, das letztere sogar 6 Stunden nach der Injektion.

Für meine Experimente über die gemeinsame Wirkung des Shiga-Bazillus mit Saprophyten wählte ich drei Bakterienarten: *Bacillus subtilis*, *megatherium* und *prodigiosus*. Es wurden 0,002 ccm der ursprünglichen Shiga-Bazillenkultur in steriler Bouillon mit einer 20stündigen Agarkultur des *Bacillus subtilis*, *megatherium* bzw. *prodigiosus* vermengt und die jeweiligen Mischungen in die Bauchhöhle von Kaninchen injiziert. Die Versuche haben im Sinne einer Steigerung der Virulenz ein negatives Resultat ergeben. Zum zweiten Male wurde das Experiment mit einer virulenteren Kultur nach der dritten nach dem zweiten Verfahren gemachten Tierpassage ausgeführt. Die Kultur wurde in derselben Quantität d. h. in der Quantität von 0,002 ccm, verwendet. Sämtliche drei Kaninchen dieser Reihe sind zugrunde gegangen, wobei das Kaninchen, welches eine Mischung von Shiga-Bazillen mit *Bacillus subtilis* bekommen hatte, am 3. Tage, die übrigen beiden am 2. bzw. 4. Tage verendeten. Das dritte Experiment wurde mit einer Kultur gemacht, welche nach der sechsten Passage gewonnen wurde. Diesmal wurden 0,0002 ccm injiziert. Sämtliche drei Kaninchen blieben am Leben.

Alle drei Versuchsreihen haben keine Anhaltspunkte dafür geliefert, daß die Shiga-Bazillen bei gemeinsamer Wirkung mit den oben erwähnten Saprophyten eine Steigerung ihrer Virulenz erfahren.

Zur Einverleibung per os wurde eine Kultur verwendet, die nach der zehnten nach dem zweiten Verfahren ausgeführten Passage gewonnen wurde. Im ganzen sind zehn junge Kaninchen den bezüglichen Experimenten unterzogen worden. Die Kultur wurde den Versuchstieren mittels Sonde unmittelbar in den Magen eingeführt. Es wurden vier, fünf und sechs 20stündige



Agarkulturen mit 30 oder 40 ccm Leitungswasser vermennt und auf diese Weise eine Flüssigkeit hergestellt, die das Aussehen einer Emulsion hatte. Ein Teil der Tiere mußte vor dem Versuche 1—3 Tage hungern. Bei einigen wurde der Magensaft 10 Minuten vor der Fütterung mittels 10 ccm einer 10proz. Sodalösung neutralisiert. Bei fünf Kaninchen wurde die Methode angewendet, welcher sich Koch bei der Erzeugung von Cholera bei Tieren bedient: Nach Neutralisation des Magensaftes wurde dem betreffenden Versuchstiere die aus den Kulturen hergestellte Emulsionsflüssigkeit eingeführt und hierauf in die Bauchhöhle Tinctura opii simpl. in einer Quantität von je 1 ccm auf je 200 g Körpergewicht des Tieres injiziert.

Die Fütterungsversuche haben nun folgende Resultate ergeben:

Das eine Kaninchen, welches nicht gehungert hatte, bekam vier Agarkulturen; es blieb am Leben; unbedeutende Schwäche, mangelhafter Appetit. Das zweite Kaninchen, welches gehungert hatte, bekam fünf Agarkulturen; gleiche Resultate. Drittes Kaninchen, nicht gehungert; Neutralisation des Magensaftes mittels 10 ccm einer 10proz. Sodalösung; fünf Agarkulturen; blieb am Leben; hochgradig ausgesprochene Schwäche, Parese der hinteren Extremitäten, die am 3. Tage verschwand. Viertes Kaninchen, hungernd; Neutralisation des Magensaftes; fünf Agarkulturen; ging am 5. Tage unter Erscheinungen von Parese der hinteren und vorderen Extremitäten zugrunde. Keine Diarrhöe. Sektion: Die Schleimhaut der oberen Hälfte des Dünndarms und des Magens ist hyperämisch und mit einer ziemlich bedeutenden Schleimmenge bedeckt; die übrigen Gedärme sind leer und bieten keine Veränderungen dar. Fünftes und sechstes Kaninchen, nicht hungernd; Neutralisation des Magensaftes; fünf Agarkulturen; Opiumkultur intraabdominal; am 6. Tage Diarrhöe (Schleim ohne Blut), die bis zum Tode anhielt; hochgradig ausgesprochene Schwäche; vollständige Paralyse der Extremitäten. Das eine Kaninchen ging am 8., das andere am 10. Tage zugrunde. Sektion: Hochgradige Hyperämie des Dünndarms, stellenweise Blutergüsse im Stratum mucosum und submucosum; Mesenterial-



drüsen geschwollen; im Dünn- und Dickdarm Schleim; Schleimhaut des Dickdarms etwas hyperämisiert, leicht ödematös, enthält ein wenig Schleim. Das siebente und achte Versuchskaninchen haben 1 Tag vor dem Versuch gehungert. Neutralisierung des Magensaftes; fünf Agarkulturen, Tinctura opii intraabdominal; am 4. Tage schleimige Diarrhöe. Das eine Kaninchen ging am 5. Tage zugrunde. Sektionsresultat wie im vorstehenden Falle, nur war die Hyperämie des Dünndarms noch stärker ausgesprochen, die Blutergüsse waren zahlreicher, wobei diese letzteren auch im oberen Abschnitt des Dickdarms anzutreffen waren, dessen Schleimhaut etwas hyperämisiert war; Mesenterialdrüsen vergrößert. Das zweite Kaninchen ging am 10. Tage zugrunde; die Diarrhöe hielt 2 Tage an (am 4. und 5. Tage); hochgradig ausgesprochene Schwäche, Paralyse der Extremitäten. Bei der Sektion fand man geringe Hyperämie des Dünndarms; Dickdarm unverändert. Das neunte Kaninchen hungerte vor dem Versuch 2 Tage; Neutralisation des Magensaftes; sechs Agarkulturen; Opiumtinktur intraabdominal; am 5. Tage schleimige Diarrhöe, am 8. Tage Diarrhöe mit Blutbeimischung; vollständige Paralyse der Extremitäten, hochgradige Schwäche und Abmagerung, Tod am 9. Tage. Sektion: Ziemlich hochgradige Hyperämie der Dünndarmschleimhaut, stellenweise Blutergüsse; Mesenterialdrüsen geschwollen, Dickdarm hyperämisiert, Schleimhaut etwas ödematös; stellenweise, häufiger an den Spitzen der Schleimhaut falten, ist grauer Belag zu sehen; im ganzen Dickdarm sind zahlreiche hämorrhagische Infarkte oder richtiger Blutergüsse im Stratum mucosum und submucosum nebst Schwellung und dunkelroter Verfärbung der Darmwand; in der unteren Hälfte des Dickdarms sind oberflächliche Blutergüsse in Form von kleinen Punkten vorhanden; näher zum Mastdarm und an der Analöffnung findet man ziemlich viel Schleim, der mit Blut untermischt ist; die Milz bietet keine Veränderungen dar, die Leber hat das für Infektionskrankheiten übliche Aussehen. Nieren bedeutend hyperämisiert. Die Aussaat des schleimig-blutigen Exsudats auf Gelatine und weitere Identifizierung ergab Shiga-Bazillen in Reinkultur.



Das mikroskopische Bild der aus der Dickdarmwand gefertigten Schnitte war folgendes: Blutgefäße erweitert, mit Blut gefüllt; in den Lymphräumen bedeutende Ansammlungen von Lymphozyten; Nekrose des Epithels, welche sich durch mangelhafte Färbung der Kerne dieser Schicht kennzeichnete; Drüsenschicht infiltriert. Das zehnte Kaninchen hungerte vor dem Versuch 3 Tage; Fütterung wie im vorstehenden Falle; nach der Methode von Koch — sechs Agarkulturen. Das Kaninchen ging nach 3 Tagen unter Erscheinungen von hochgradiger Schwäche an Paralyse der Extremitäten zugrunde. Sektion: Dünndarm aufgetrieben, mit Schleim gefüllt, etwas hyperämisiert; im Dickdarm leichtes Ödem der Schleimhaut, Hyperämie und mancherorts Blutergüsse.

Die Einführung in den Magen eines Kaninchens von fünf Shiga-Bazillenkulturen, von denen 0,0005 ccm das Tier bei Injektion in die Bauchhöhle töten, bleibt, wie aus den vorstehenden Experimenten ersichtlich, fast ohne jeglichen Einfluss, bis auf vorübergehende Schwäche. Bei vorangehender Neutralisation des Magensaftes, namentlich bei Tieren, die zuvor 1 Tag gehungert hatten, tritt der Tod ziemlich rasch ein, wobei im Darm fast keine pathologischen Veränderungen zu sehen sind. Die Verabreichung einer Kultur durch Sonde bei Neutralisation des Magensaftes und Injektion einer Opiumtinktur in die Bauchhöhle gibt schon sicherere Resultate im Sinne der Erzeugung eines klinischen Krankheitsbildes, namentlich bei Tieren, die zuvor gehungert hatten. Das neunte Kaninchen, welches vor dem Versuch 2 Tage gehungert hatte, erkrankte am 5. Tage an Diarrhøe; am 8. Tage zeigte sich in den Entleerungen Blut, und am folgenden Tage ging das Tier zugrunde. Bei der Sektion fand man bei diesem Tiere Veränderungen, welche an diejenigen erinnerten, die im ersten Stadium der Dysenterie angetroffen werden: Hyperämie und Schwellung der Dickdarmschleimhaut, stellenweise fibrinösen Belag, zahlreiche Blutergüsse im Stratum mucosum und submucosum, oberflächliche Exulceration der Epithelschicht mit Nekrose derselben, Ansammlung von Schleim und Blut im



unteren Abschnitt des Mastdarms. Das zehnte Kaninchen ist wahrscheinlich infolge zu andauernden, nämlich 3tägigen Hungern zugrunde gegangen, so daß die pathologischen Veränderungen im Darm sich zu entwickeln noch nicht vermocht hatten. Die Veränderungen der Dickdarmschleimhaut, die bei dem neunten Kaninchen gefunden worden sind, entsprechen vollständig demjenigen pathologischen Krankheitsbilde, welches von Vaillard und Dopter bei Kaninchen, Hunden und Ferkeln mittels subkutaner Einführung von Kulturen erzeugt worden ist; nur waren in den Experimenten dieser Autoren diese Veränderungen deutlicher ausgesprochen.

Daß wir bei der Einverleibung per os nur mit sehr starken Dosen zu positiven Resultaten kamen, kann nach den Erfahrungen, die bisher mit der Einverleibung von Reinkulturen einer Reihe vom Darm aus wirkender Bakterien gemacht wurden, nicht verwundern. Hatte doch auch schon Koch für seine ersten positiven Resultate bei Meerschweinchen die für diese Tiere nicht unerhebliche Menge von 10 ccm Choleraouillon einverleiben müssen, ebenso ist hier an die Versuche Schönwerths<sup>1)</sup> zu erinnern, von dessen virulentester Hühnercholera-kultur ein Bazillus genügte, um eine Taube nach subkutaner Impfung zu töten, während die Verabreichung per os zum mindesten 60 000 000 Individuen zur Herbeiführung einer Infektion bei der so überaus empfänglichen Taube nötig waren.

Zum Schluß erachte ich es für meine angenehme Pflicht, an dieser Stelle dem Direktor des Hygienischen Instituts der Berliner Universität, Herrn Geheimrat Prof. Dr. Rubner, für die liebenswürdige Erlaubnis, in seinem Laboratorium zu arbeiten, ferner Herrn Privatdozenten Dr. M. Ficker für seine Hilfe bei der Ausführung dieser Arbeit meinen tief empfundenen Dank zu sagen.

---

1) Schönwerth, A., Archiv f. Hygiene, Bd. 17, S. 361.



## Literatur.

- Losch, Massenhafte Entwicklung von Amöben im Dickdarm. Virchows Archiv, Bd. 65.
- Kartulis, Zur Ätiologie der Dysenterie in Ägypten. Virchows Archiv, 1886, Bd. 105.
- Kruse und Pasquale, Untersuchungen über Dysenterie und Leberabszefs. Zeitschr. f. Hygiene, 1894, Bd. 16, H. 1.
- Chantemesse et Widal, Sur le microbe de la dysenterie. Bulletin de l'Acad. de Med., 1888.
- Shiga, Über den Erreger der Dysenterie in Japan. Centralbl. f. Bakteriöl., 1898, Bd. 23, H. 14.
- Derselbe, Über den Dysenteriebazillus. Centralbl. f. Bakteriöl., 1898, Bd. 24, H. 22—24.
- Derselbe, Studien über die epidemische Dysenterie in Japan unter besonderer Berücksichtigung des Bacillus dysenteriae. Deutsche med. Wochenschr., 1901, Nr. 43—45.
- Derselbe, Weitere Studien über den Dysenteriebazillus. Zeitschr. f. Hygiene 1902, Bd. 41, H. 3.
- Flexner, The Etiology of Tropical Dysentery. Centralbl. f. Bakteriöl., 1900, Bd. 28, H. 19.
- Kruse, Über die Ruhr als Volkskrankheit und ihren Erreger. Deutsche med. Wochenschr., 1900, Nr. 40.
- Derselbe, Der jetzige Stand der Dysenteriefraße. Deutsche Ärztezeitung, 1902, Nr. 2.
- Derselbe, Weitere Untersuchungen über die Ruhr und die Ruhrbazillen. Deutsche med. Wochenschr., 1901, Nr. 23 u. 24.
- Th. Müller, Über den bakteriologischen Befund bei einer Dysenterie-Epidemie. Centralbl. f. Bakteriöl., 1902, Bd. 31, H. 12.
- Rosenthal, Zur Ätiologie der Dysenterie. Deutsche med. Wochenschr., 1903, Nr. 6.
- Martini und Lentz, Die Differenzierung der Ruhrbazillen mittels der Agglutination. Zeitschr. f. Hygiene, 1902, Bd. 41, H. 2.
- Pfuhl, Schmiedicke, Drigalski, Jürgens, Veröffentlichungen aus dem Gebiete des Militärsanitätswesens. Herausgeg. vom Königl. Preufs. Kriegsministerium. Berlin, 1902, H. 20.
- Lentz, Über Dysenterie. Handbuch der pathogenen Mikroorganismen. Jena, 1902, Lieferung 6 u. 7.
- Dombrowsky, Zur Biologie der Ruhrbazillen. Archiv f. Hygiene, 1903, Bd. 47, H. 3.
- Hetsch, Weiteres zur kulturellen Differenzierung der Ruhrbazillen gegenüber ruhrähnlichen Bakterien. Centralbl. f. Bakteriöl., 1903, Bd. 34, Nr. 6.
- L. Vaillard et Ch. Dopter, La dysenterie épidémique. Annales de l'Institut Pasteur, 1903, Nr. 7.



# Über Stoffwechsel und Energieverbrauch bei der Surraerkrankung.

Von

Dr. Rudolf Stähelin aus Basel.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Trotz der vielen Untersuchungen, die schon über den Stoff- und Kraftwechsel beim Fieber angestellt worden sind, haben bisher manche Fragen noch keine sichere Beantwortung gefunden. So herrscht über die Rolle der Fettverbrennung beim Fieber noch immer Unklarheit; dafs im Fieber bisweilen die Wärmeproduktion gesteigert ist, ist ja mit Sicherheit festgestellt. Sind nun aber in diesen Fällen die Oxydationsprozesse im ganzen gesteigert und nimmt an dieser Steigerung auch die Fettverbrennung teil, oder ist das Wesentliche ein »toxogener Eiweifszerfall«, welcher die Vermehrung der Wärmeproduktion deckt oder sogar kompensiert, wie Senator zuerst betont hat<sup>1)</sup>. Diese Frage kann nur durch lange dauernde Stoffwechselversuche mit vollständiger Stoff- und Energiebilanz entschieden werden. Es ist übrigens wohl möglich, ja sogar wahrscheinlich, dafs sich verschiedenartige fieberhafte Krankheiten in dieser Beziehung verschieden verhalten, dafs die verschiedenen Infektionen einen verschiedenen spezifischen Einflufs auf den Stoffwechsel ausüben. Die stärkste Einwirkung

---

1) Senator, Untersuchungen über den fieberhaften Prozess. Berlin, 1873. Vgl. Krehl, Pathol. Physiologie, Leipzig, 1898, S. 410 ff. Derselbe, Zeitschr. f. allg. Phys., I. Bd., 1902. Kraus, Artikel Fieber in Lubarsch-Ostertag, Erg. d. allg. path. Morph. u. Phys., Wiesbaden, 1895, I, 2, S. 659. Fr. Müller, Leydens Handb. d. Ernährungstherapie, II. Aufl., Bd. I, S. 213.



mufs sich in den **Krankheiten** geltend machen, in denen der **rapideste Kräftezerfall stattfindet**. Zu diesen gehört nach den Angaben der meisten Autoren<sup>1)</sup> die **Surra**, welche in Indien unter verschiedenen Tieren herrscht und bei Hunden und Pferden in kurzer Zeit unter hochgradiger **Abmagerung** zum Tode führt. Ich habe im hygienischen Institut der Universität Berlin an einem surrakranken Hund einen solchen **Stoffwechselversuch** vorgenommen, der sich über die ganze Dauer der **Erkrankung** erstreckt.

Die Surraerkrankung wird durch ein Trypanosoma, einen Parasiten aus der Klasse der Flagellaten verursacht, welcher im Blut der infizierten Tiere lebt und sich lebhaft bewegt. Die Verbreitung geschieht durch Mückenstiche. Durch subkutane Injektion von Blut eines kranken Tieres läfst sich die Krankheit experimentell übertragen. Ich benutzte zur Infektion 1,5 ccm einer mit Natriumzitrat versetzten Blutprobe, welche dem hygienischen Institut vom kaiserlichen Gesundheitsamt in dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt worden war. Das Blut stammte von einem Hund, der 8 Tage früher mit Surraparasiten (1 ccm Hundeblood in 41. Passage) geimpft worden war; das ursprüngliche Material war, wenn ich recht unterrichtet bin, von Dr. Schilling in Togo gewonnen worden.

### Versuchsanordnung.

Der Versuchshund, ein Fox-Terrier, der schon früher vielfach zu Respirationsversuchen benutzt worden war, wurde zuerst möglichst vollständig ins Stoffgleichgewicht gebracht und dann geimpft. Während der Vorperiode und während der ganzen Dauer der Krankheit bis zum Tode wurden alle Einnahmen und Ausgaben untersucht, so dafs, mit Ausnahme einer unsicheren Periode von 7 Tagen, während der ganzen Zeit für jeden Tag die Stoff- und Energiebilanz aufgestellt werden konnte. Die

1) Laveran et Mesnil, Recherches morph. et experiment. sur le Trypanosome du Nagana ou malad. de la mouche Tsétsé. Annal. de l'Institut Pasteur, 1902, Nr. 1. Rabinowitsch und Kempner, Die Trypanos. d. Menschen- u. Tierpath., sowie vergleichende Trypanos. Untersuchungen. Centralbl. f. Bakteriologie, 34, S. 804.



Untersuchungen erstreckten sich auf Stickstoff, Kohlenstoff und Wasser, außerdem wurden Nahrung, Harn und Kot kalorimetrisch untersucht.

Der Hund befand sich während der ganzen Zeit im Pettenkofer'schen Respirationsapparat, und zwar diente als Kammer das Kalorimeter, in welchem das Tier eben stehen oder liegen, aber nicht gehen konnte. Der Hund legte sich jedesmal sofort hin und blieb ganz ruhig, so daß größere Muskelarbeit, welche den Stoffumsatz hätte erhöhen können, ausgeschlossen ist, namentlich konnte auch während der Krankheit trotz möglichst genauer Beobachtung keine Muskelbewegung wahrgenommen werden, so daß die Resultate dieser Periode mit den Werten der Vorperiode direkt verglichen werden können. Mittags wurde der Hund herausgenommen, katheterisiert und gefüttert, währenddessen wurden die Barytröhren gewechselt, die Schwefelsäurefläschchen gewogen und die Ablesungen gemacht. Diese Pause dauerte 1—1½ Stunden. Während dieser Zeit setzte der Hund meist auch Kot ab. Außerdem wurde der Hund morgens und abends für wenige Minuten zum Zweck des Katheterisierens und der Temperaturmessung herausgenommen. Nach dem Katheterisieren wurde die Blase jedesmal mit Wasser nachgespült. So konnte vermieden werden, daß Urin und Kot ins Kalorimeter gelassen wurden. Erst in der letzten Zeit der Krankheit hielt das Tier Urin und Kot bisweilen nicht. Die Einrichtung des Kalorimeters gestattet nun diese ohne Verlust aufzufangen, aber die Bestimmung der Wasserverdunstung verliert deshalb an Genauigkeit.

Die Nahrung bestand aus Hundekuchen der Firma Spratt in Berlin. Vor Beginn des Versuches wurde eine für die ganze Dauer reichende Menge gemahlen und gemischt und Proben zur Analyse entnommen. Dieselbe ergab Wasser 90,72%, in der Trockensubstanz N 4,05%, C 45,10%, H 6,81%.

Die kalorimetrische Untersuchung in der Berthelotschen Bombe ergab für 1 g Trockensubstanz in zwei Bestimmungen:

1. 4604 kal.
2. 4603 kal.



Es war beabsichtigt, soviel Nahrung zuzuführen, daß der Hund in der Vorperiode genau im Stoffwechselgleichgewicht war, und ihm dieselbe Nahrung solange wie möglich während des Fiebers zuzuführen, damit eine Erhöhung der Zersetzungen klar zum Ausdruck kommen sollte. Das gelang auch ziemlich gut. Das Stoffwechselgleichgewicht wurde in der Vorperiode mit einer Ration von 140 g Hundekuchen pro Tag beinahe erreicht, indem pro Tag nur 0,15 g N retiniert und 4,45 g C zuviel ausgeschieden wurden. Dagegen konnte die ganze Nahrungsmenge nicht bis zuletzt zugeführt werden, doch fraß sie der Hund 14 Tage nach der Infektion mit Ausnahme eines Tages vollständig auf, in den nächsten sieben Tagen teilweise, in den letzten vier Tagen fraß er nichts mehr.

Dagegen gelang es nicht, die Wasserzufuhr konstant zu halten. 140 g Wasser genügten in der Vorperiode, vom dritten Tage nach der Impfung an mußte die Ration erhöht werden, um den Hund zum Auffressen der festen Nahrung zu bewegen und die Wassermenge mußte verdoppelt werden. Das Wasser wurde mit dem gemahleneu Hundekuchen zu einem Brei gemischt. Wenn der Hund nicht alles gefressen hatte, wurde der Rest gewogen und darin die Trockensubstanz bestimmt.

Der Harn wurde immer sorgfältig gesammelt. Täglich wurden das spezifische Gewicht und der Stickstoff (nach Kjeldahl) bestimmt. Sodann wurde der Harn von je 3 Tagen vereinigt und darin der Kohlenstoff nach Scholz<sup>1)</sup> bestimmt, ein Teil unter Oxalsäurezusatz getrocknet und der kalorische Wert der Trockensubstanz festgestellt.

Das Verhältnis C:N schwankte von 0,732 bis 0,758 mit Ausnahme der letzten 6 Tage, an denen Eiweiß und Zucker ausgeschieden wurden und die Werte 0,977 und 1,310 betrugen. Ähnlich verhielt sich der Verbrennungswert, indem auf 1 g N 7,544 bis 8,810 Kal., in den letzten 6 Tagen auf 1 g N 9,450 Kal. resp. 13,560 Kal. fielen.

Der Kot wurde vor Beginn des Stoffwechselversuches und im Zeitpunkt der Impfung mit Knochenfütterung abgegrenzt. Jeder

1) Centralbl. f. inn. Med., Bd. 18, 1897, S. 353.



frisch abgesetzte Kot wurde sofort gewogen, getrocknet und die Perioden vereinigt. In der Trockensubstanz wurden C, N, H und Verbrennungswärme bestimmt. Die Resultate waren folgende:

Wassergehalt . . . . .	I. Per. 66,79 %	II. Per. 68,31 %
in der Trockensubstanz N . . . . .	I. > 5,785 ,	II. > 5,03 ,
C . . . . .	I. > 41,86 ,	II. > 42,86 ,
H . . . . .	I. > 5,93 ,	II. > 6,41 ,
Verbrennungswert pro 1 g Trocken-		
substanz . . . . .	I. > 4106 g kal.	II. > 4209 g kal.

In den letzten Tagen war bisweilen Kot und Harn oder Erbrochenes gemischt im Kalorimeter, dann wurde die Masse gewogen, getrocknet und in der Trockensubstanz N und, wenn die Substanz ausreichte, C, H und Kal.-Wert bestimmt. Da das nicht immer möglich war, ergibt sich eine Ungenauigkeit, doch ist diese, weil es sich nur um kleine Mengen handelt, nicht erheblich.

### Krankheitsverlauf.

Am 18. Juni 1903 wurde der Hund mit 1,5 ccm Hundeblut subkutan injiziert, das bei der mikroskopischen Untersuchung 2—3 lebhaft sich bewegende Parasiten im Gesichtsfeld zeigte.

Am 22. Juni waren die ersten Krankheitserscheinungen bemerkbar, indem der Hund etwas schlaff und müde aussah und nicht die ganze Nahrung auffraß. Im Urin fand sich eine Spur Eiweiß. Die Temperatur stieg ein wenig. Am 23. waren schon viel Parasiten im Blut nachweisbar, etwa 4—6 im Gesichtsfeld, am 26. schon 10—20. Am 24. stieg die Temperatur, sank dann wieder und stieg am 26. aufs neue. Der Hund konnte in den nächsten Tagen nur mit Mühe zum Fressen seiner Ration gebracht werden, war weniger lebhaft wie früher, zeigte aber sonst keine Krankheitserscheinungen. Am 28. trat eine Fieberremission ein und das Tier war wieder etwas lebhafter, von da ab wurde es aber immer elender und magerte stark ab. Am 29. trat ein leichtes Ödem an den Genitalien auf, später auch an den Pfoten. Am 2. Juli zeigte sich eine starke Injektion der Konjunktiven, am 3. Chemosis, dann trübten sich die Cornea allmählich und es trat Hypopyon auf.



Vom 8. Juli an wurde der Hund so elend, daß er nicht mehr stehen konnte. Es stellte sich Ikterus ein, der langsam zunahm. Zugleich begann die Temperatur stark zu sinken und fiel nun bis zum Tode konstant ab. Am 10. Juli zeigte sich Cheyne-Stokessches Atmen. Die Reflexe wurden stark gesteigert. Am 12. Juli traten häufige Konvulsionen der Extremitäten auf, das Tier reagierte nicht mehr und starb im Laufe des Tages. Im Urin war immer etwas Eiweiß nachweisbar, bis zu 1%, in den letzten 6 Tagen etwas mehr und außerdem eine geringe Menge von Zucker. Die Temperatur zeigte folgenden Verlauf:

	morgens	abends		morgens	abends
19. VI.	37,9	37,9	1. VII.	40,3	40,2
20. „	37,9	38,3	2. „	40,1	40,0
21. „	38,0	38,2	3. „	39,0	38,5
22. „	38,0	38,7	4. „	38,4	38,7
23. „	38,1	38,3	5. „	37,5	38,5
24. „	39,4	39,5	6. „	39,9	39,8
25. „	38,3	37,7	7. „	40,4	39,4
26. „	39,6	40,1	8. „	39,5	38,2
27. „	39,6	39,2	9. „	38,8	37,7
28. „	37,9	38,3	10. „	36,4	36,4
29. „	39,6	39,8	11. „	35,5	35,5
30. „	40,4	40,2	12. „	35,9, unter 35	

Die Sektion ergab große Fettarmut des Körpers, leichtes Ödem der Extremitäten, geringen Ikterus, kleine bronchopneumonische Herde in den Lungen, kleine gelbweiße Flecken im Herzmuskel, die sich in mikroskopischen Präparaten als nekrotische Herde erwiesen, Milztumor mäßigen Grades. Die Nieren waren geschwollen, die Rinde war trüb und enthielt keilförmige gelbweiße Stellen, teilweise mit rotem Rand, die bei der mikroskopischen Untersuchung sich als nekrotisch erwiesen, während das Epithel der Tubuli contorti stark degeneriert war. Die übrigen Organe, auch Gehirn und Rückenmark, waren normal.

Ein anderer Hund von 34,3 kg Gewicht, der zu gleicher Zeit geimpft wurde, zeigte denselben Krankheitsverlauf, nur lebte er noch 4 Tage länger. Sein Körpergewicht nahm ab bis zu 24,4 kg.

Die Sektion ergab das gleiche Resultat.



### Resultate.

Auf Tabelle I finden sich das Körpergewicht, die Einnahmen an Nahrung und Wasser, die Ausgaben in Respiration, Harn und Kot, sowie die N- und C-Bilanz. Der ganze Verlauf ist in mehrere Perioden eingeteilt.

1. Vorperiode, 8 Tage dauernd, vom 10.—18. Juni.
2. Periode von der Infektion bis zum Beginn des Fiebers, 18.—24. Juni. Diese Periode enthält die Inkubationszeit und die Zeit des Temperaturanstiegs.

Die fieberhafte Periode mußte in 3 Tage geteilt werden, da an 7 Tagen infolge eines Versehens die Ablesungen an der Gasuhr ungenau waren. Deshalb wurden die Tage mit zuverlässigen Resultaten zusammengefaßt und für die mittlere Periode an Stelle der Werte für  $\text{CO}_2$  Wahrscheinlichkeitszahlen eingesetzt. Diese wurden genommen als Mittel aus den Zahlen für den 27./28. Juni und 5./6. Juli. Daraus wurde dann, da das tägliche Verhältnis zwischen  $\text{CO}_2$  und Wasserdampfausscheidung bekannt war, die letztere berechnet. So erhalten wir:

3. eine Periode vom 24.—28. Juni in der nur die  $\text{CO}_2$ - und  $\text{H}_2\text{O}$ -Zahlen der letzten Tage nicht ganz sicher.
4. eine Periode, in der nur die N-Bilanz sicher ist und
5. eine Periode vom 5.—8. Juli, in der die NC- und Wasserbilanz wieder zuverlässig ist.
6. Die Schlufsperiode umfaßt die Tage vom 8./9. Juli bis zum 12. Juli (Todestag). In dieser Periode sind die Temperaturen meistens subnormal.

Die Mittelzahlen der Stickstoffbilanz sind folgende:

	N in der Nahrung	N im Harn	N im Kot	N-Bilanz
Vorperiode . . . . .	5,67	4,135	1,38	+ 0,155
Inkubations- und Prodromalperiode	4,45	4,14	0,82	— 0,51
Erste Fieberperiode . . . . .	5,67	5,87	0,98	— 1,18
Zweite Fieberperiode . . . . .	4,37	5,89	0,98	— 2,50
Dritte Fieberperiode . . . . .	3,34	5,19	0,71	— 2,52
Terminale Periode . . . . .	0,45	?	?	— 4,7



Tabelle I.

Gewicht am Anfang d. Periode	Zufuhr		Ausgaben		Respiratorische Ausgaben		CO <sub>2</sub>		H <sub>2</sub> O		N-Bilanz			C-Bilanz					
	Feste Nahrung	Wasser	Harn	Kot	CO <sub>2</sub>	H <sub>2</sub> O	pro kg Körpergew.	pro qm Oberfläche	pro kg Körpergew.	pro qm Oberfläche	Nahrung	Harn	Kot	Bilanz	Nahrung	Respir.	Harn	Kot	
10/11. VI.	8,58	140	140	135	(140)	174,8	98,7	20,37	350,5	11,50	200,5	5,67	4,09	1,38	+ 0,20	57,27	47,7	3,07	10,01
11/12. „	8,51	140	360	128	53	208,9	182,2	24,56	421,3	21,41	367,5	5,67	4,23	1,38	+ 0,06	57,27	57,0	3,17	10,01
12/13. „	8,64	140	140	98	84	207,4	142,5	21,69	374,0	16,49	284,4	5,67	3,88	1,38	+ 0,41	57,27	50,0	2,99	10,01
13/14. „	8,56	140	140	111	82	174,5	121,8	20,38	350,3	14,22	244,5	5,67	3,64	1,38	+ 0,65	57,27	47,6	2,40	10,01
14/15. „	8,63	140	140	131	—	172,0	104,2	19,93	343,6	12,07	208,1	5,67	4,12	1,38	+ 0,17	57,27	46,9	3,09	10,01
15/16. „	8,62	140	140	126	116	176,3	101,0	20,45	352,4	11,71	201,8	5,67	4,31	1,38	+ 0,02	57,27	48,1	3,28	10,01
16/17. „	8,46	140	140	119	100	166,5	127,2	19,68	337,0	15,08	257,4	5,67	4,35	1,38	+ 0,06	57,27	45,4	3,31	10,01
17/18. „	8,35	140	140	117	—	166,2	110,7	19,90	339,3	13,26	225,9	5,69	4,46	1,38	+ 0,17	57,27	43,2	3,40	10,01
Summa Mittel	1120	1340	965	575	1426,6	988,3	178,6	123,7	20,87	358,5	14,46	45,36	33,08	+ 1,04	+ 1,24	458,16	389,4	24,71	80,08
																			Bilanz — 35,6
18/19. VI.	8,43	—	140	80	84	176,5	111,9	20,93	358,1	13,27	227,0	—	3,25	—	—	48,1	2,65	—	—
19/20. „	8,25	140	140	110	57	184,1	112,2	22,31	378,8	13,60	231,0	5,67	3,86	0,98	+ 0,83	57,27	49,2	3,15	7,70
20/21. „	8,20	140	140	107	—	205,4	221,5	25,05	424,5	27,02	457,8	5,67	4,00	0,98	+ 0,69	57,27	56,0	3,26	7,70
21/22. „	8,22	140	140	130	82	127,7	146,9	15,53	263,5	17,87	303,2	5,67	4,36	0,98	+ 0,33	57,27	34,8	3,55	7,70
22/23. „	8,30	99	158	116	—	156,1	120,4	18,80	320,0	14,51	246,8	4,01	4,50	0,98	+ 1,47	40,51	42,5	3,66	7,70
23/24. „	8,05	140	280	142	60	169,3	139,3	21,03	354,2	17,31	291,5	5,67	4,87	0,98	+ 0,18	57,27	46,2	3,96	7,70
Summa Mittel	659	998	685	283	1019,1	852,2	169,85	142,0	20,61	349,8	17,265	26,69	24,84	+ 4,90	+ 3,05	269,59	276,8	20,23	38,50
																			Bilanz — 65,9
24/25. VI.	8,16	140	280	140	86	186,4	147,4	22,84	386,5	18,06	305,6	5,67	5,09	0,98	+ 0,40	57,27	50,8	3,88	7,70
25/26. „	8,16	140	280	135	95	197,4	136,1	21,74	367,9	16,67	282,1	5,67	5,15	0,98	+ 0,46	57,27	53,8	3,90	7,70
26/27. „	8,27	140	280	177	—	231,6	208,1	28,00	475,8	25,17	427,7	5,67	5,75	0,98	+ 1,06	57,27	63,2	4,36	7,70
27/28. „	8,17	140	280	200	191	235,6	176,7	28,84	488,2	21,68	366,1	5,67	7,49	0,98	+ 2,80	57,27	64,3	5,48	7,70
Summa Mittel	560	1120	652	372	851,0	668,3	206,75	167,1	25,36	429,6	20,38	22,68	23,48	+ 3,92	+ 4,72	229,1	232,1	17,62	30,80
																			Bilanz — 51,4

pro Tag



28./29. VI.	8,24	140	140	156	—	229 <sup>1)</sup>	172 <sup>2)</sup>	27,79	471,8	20,87	354,3	5,67	7,18	0,98	—	2,49	57,27	62,5	5,26	7,70
29./30. „	7,95	140	140	157	89	229 <sup>1)</sup>	190 <sup>3)</sup>	28,80	483,1	23,90	400,9	5,67	5,33	0,98	—	0,64	57,27	62,5	3,90	7,70
30. VII. I. II	7,95	140	280	167	—	229 <sup>1)</sup>	214 <sup>4)</sup>	28,80	483,1	26,92	451,4	5,67	6,75	0,98	—	2,06	57,27	62,5	4,97	7,70
1./2. VII.	7,87	140	280	168	105	229 <sup>1)</sup>	232 <sup>5)</sup>	29,09	486,4	29,47	492,8	5,67	5,93	0,98	—	1,30	57,27	62,5	4,41	7,70
2./3. „	7,81	84	201	168	—	229 <sup>1)</sup>	181 <sup>6)</sup>	29,32	488,9	23,17	386,5	3,41	5,63	0,98	—	3,20	34,36	62,5	4,14	7,70
3./4. „	7,71	47	283	170	52	229 <sup>1)</sup>	239 <sup>7)</sup>	29,70	493,0	30,90	514,6	1,90	5,51	0,98	—	4,59	19,23	62,5	4,17	7,70
4./5. „	7,65	64	349	123	—	229 <sup>1)</sup>	193 <sup>8)</sup>	29,89	495,7	25,23	417,8	2,59	4,81	0,98	—	3,20	26,18	62,5	3,58	7,70
Summe		955	1573	1109	246	1603	1421					30,58	41,20	6,86	—	17,48	308,85	437,5	30,48	53,90
Mittel						229	203	29,06	486,0	25,79	431,2								Bilanz	— 213,4
5./6. VII.	7,55	100	320	179	202	222,4	187,7	29,07	481,5	24,53	406,2	4,05	4,60	0,98	—	1,53	40,91	60,7	3,42	7,70
6./7. „	7,55	100	100	209	—	194,4	266,6	25,72	424,5	35,32	582,2	4,05	5,88	0,58	—	2,41	40,90	53,0	5,74	3,3(?)
7./8. „	7,35	50	250	203	—	169,7	155,7	23,09	377,3	21,18	346,1	2,025	5,08	0,58	—	3,635	20,45	46,3	4,96	3,3(?)
Summe		250	670	591	202	586,5	610,0					10,125	15,56	2,14	—	7,575	102,27	160,0	14,12	13,3(?)
Mittel						195,5	203,3	25,96	427,8	27,01	444,8								Bilanz	— 86(?)
8./9. VII.	7,23	50	250	301	86 <sup>9)</sup>	174,2	130,2	24,09	391,5	18,01	292,6	2,025	8,62 <sup>10)</sup>	0,58 <sup>11)</sup>	—	7,275	20,45	47,5	7,67	7,8
9./10. „	7,00	—	145	105(?)	229 <sup>4)</sup>	146,7	115,4	20,96	337,0	16,48	285,1	—	3,59 <sup>12)</sup>	2,59 <sup>13)</sup>	—	6,18	—	39,0	4,72	7,5(?)
10./11. „	6,64	—	97	135(?)	159,5 <sup>14)</sup>	134,4	130,8	20,33	320,7	19,78	312,0	—	2,53 <sup>15)</sup>	0,69 <sup>16)</sup>	—	3,22	—	36,7	3,33	3,1(?)
11./12. „	6,34	—	—	40(?)	—	123,4	167,8	19,46	302,8	26,46	411,7	—	3,37 <sup>17)</sup>	—	—	3,37	—	33,7	4,4?	?
12. bis zum Tod	6,09	—	—	240 <sup>18)</sup>	—	66,6	71,8	26,23	402,7	28,30	434,2		1,13	—	—	1,27	—	19,6	—	4,9
(ca. 10 Std.)	5,74							auf 24 Stunden berechnet					0,14							
								(Mengeninhalt des Kollavens)												
		50	482	821	474			2,025	18,61	4,63	21,215	20,45						76,5	20,12	23,3

1) Mittel zwischen 27./28. und 5./6. — 2) Berechnet aus der CO<sub>2</sub>-Zahl und dem gefundenen Verhältnis von H<sub>2</sub>O zu CO<sub>2</sub> in der Ventilationsluft. — 3) Erbrochenes. — 4) Mit Harn gemischt. — 5) Mit Harn gemischt. — 6) Mit Kot und Erbrochenem gemischt. — 7) Erbrochenes. — 8) Mit Erbrochenem gemischt. — 9) Harn und Kot.



Zu bemerken ist noch, daß der N-Gehalt des Kotes für die ganzen Perioden berechnet und auf die einzelnen Tage gleichmäßig verteilt wurde. Für die Vorperiode ist dieses Verfahren sicher richtig. In der Krankheitsperiode begehen wir damit einen kleinen Fehler, indem an fünf von den 17 Tagen die Nahrungsaufnahme geringer war.

In der Vorperiode ist das N-Gleichgewicht sozusagen erreicht, ebenso in der Periode vom 18.—24. Juni. Die scheinbare Differenz rührt davon her, daß am 1. Tage keine Nahrung, sondern nur Knochen gefüttert wurden, daß ferner am 22./23. nur 99 g Hundekuchen mit 4,01 g N statt 140 mit 5,67 g N gefressen wurden.

In der ersten Fieberperiode nahm der Hund während aller vier Tage die ganze Nahrungsmenge zu sich, aber trotzdem überstieg die N-Ausscheidung im Harn die Nahrungsaufnahme. Bemerkenswert ist, daß eine stärkere Mehrausscheidung von N erst an dem Tage begann, als das Fieber kontinuierlich hoch war, während an den Tagen mit Fieberremissionen die Vermehrung der N-Ausscheidung noch gering war.

In der zweiten Fieberperiode finden wir im Mittel die N-Ausscheidung im Harn wie in der ersten, doch weisen die einzelnen Tage erhebliche Unterschiede auf. Die stärkste Ausscheidung finden wir am 28./29. Juni mit 7,18 g, d. h. 2,49 g oder 44% mehr als resorbiert wurde.

In der dritten Fieberperiode ist die Nahrungsaufnahme gering, die Ausscheidung aber dennoch höher als in der Normalperiode.

In der Schlupperiode liefs sich Kot und Harn nicht mehr trennen, wir können daher nur das N-Defizit bestimmen. Dieses beträgt am ersten Tag 7,175 und sinkt dann etwa auf die Hälfte. Der Gesamtverlust an N während des ganzen Versuches beträgt 52,8 g. Wenn wir annehmen, daß der N-Gehalt des Tieres bei Beginn des Versuches 3% betrug<sup>1)</sup>, so bedeutet das 20,3%

1) Rubner, Die Gesetze des Energieverbrauches und der Ernährung. Berlin, 1903, S. 402.



des ursprünglichen Bestandes. Dabei hat das Körpergewicht von 8,58 kg auf 5,74 kg, also um 34%, abgenommen.

Die Ausnutzung der Nahrung war folgende: Es wurden nicht resorbiert durch den Kot ausgeschieden von

	I. Periode	II. Periode.
N der Nahrung . . .	24,4 %	19,75 %
C » » . . .	17,5 »	15,5 »
Fett d. » . . .	13,2 »	15,5 »
Kalorien d. Nahrung .	16,8 »	15,1 »

Die Kohlensäureausscheidung kann für sich allein betrachtet, nicht richtig beurteilt werden, da die  $\text{CO}_2$  eine sehr verschiedene Bedeutung hat, je nachdem sie aus Eiweiß, Fett oder Kohlehydraten stammt. Deshalb wurde der Umsatz der einzelnen Stoffe berechnet und in Tabelle 2 zusammengestellt. Die Berechnung war dadurch vereinfacht, daß die Zersetzung, wie aus dem N- und C-Defizit hervorgeht, die Zufuhr immer überschritt. Wir können daher, wenn wir zunächst vom Glykogenvorrat des Körpers absehen, annehmen, daß die Mehrausscheidung von C aus Körpereiweiß und Körperfett herrührt. Wieviel aus dem Eiweiß stammt, können wir aus dem N-Defizit berechnen. Da wir wissen, daß bei Eiweißzersetzung auf ein Teil N 3,2 Teile C kommen, brauchen wir die Zahl des N-Defizits nur mit 3,2 zu multiplizieren und diese Zahl von C zu subtrahieren, um die Menge C zu erhalten, die aus zersetztem Körperfett herrührt. Da nun 1 g N bei Zerfall von Körpereiweiß 25,0 Kal.<sup>1)</sup>, 1 g C aus Fett 12,31 Kal.<sup>2)</sup> entspricht, können wir feststellen, wieviel Kalorien durch Zerfall von Eiweiß und Fett entstanden sind. Dazu kommt der Kalorienwert der Nahrung, der direkt bestimmt wurde, dagegen muß der ebenfalls direkt bestimmte Kaloriengehalt von Harn und Kot abgezogen werden, dann erhalten wir die gesamte Wärmeproduktion.

Für die Beurteilung der Wärmeproduktion sind sowohl die Werte für die Gewichtseinheit als auch für die Oberfläche zu

1) Rubner, Gesetze des Energieverbrauches, S. 19.

2) Rubner, Zeitschr. f. Biologie, Bd. 21, S. 363.



berücksichtigen. Die Oberfläche wurde nach der Meehschen Formel unter Anwendung der Konstante 11,9 berechnet.<sup>1)</sup> Die Berücksichtigung der Oberfläche allein könnte zu Irrtümern führen. Denn beim stark abgemagerten Tier steht die Wärmeproduktion nicht im direkten Verhältnis zur Oberfläche, was teilweise darauf beruht, daß die Konstante bei starker Abmagerung sich ändert.<sup>2)</sup>

In der Vorperiode beträgt die Wärmebildung pro kg Körpergewicht 59,81 Kal. und pro qm Oberfläche 1027 Kal. Diese letztere Zahl stimmt gut mit der von Rubner und später von E. Voit berechneten Durchschnittszahl für den Hund von 1030 Kal.

In den der Impfung folgenden zwei Tagen ist die Wärmebildung noch ungefähr auf gleicher Höhe wie in der Vorperiode. Am 20./21. Juni steigt sie dann, ohne daß die Temperatur erhöht wäre, auf 83,79 resp. 1245 Kal. Da an diesem Tage keine Fehlergrenze zu finden ist, könnte man geneigt sein anzunehmen, daß trotz des Fehlens von Krankheitserscheinungen schon eine Störung der Wärmebildung vorlag. Für die Annahme einer solchen Störung würde auch der Wert des folgenden Tages sprechen, der nur die Hälfte des vorhergehenden beträgt. Doch sind diese Differenzen so außerordentlich groß, daß man doch an einen Versuchsfehler denken muß. In den nächsten zwei Tagen steigt dann die Wärmeproduktion allmählich an, um am 24./25. Juni wieder einen normalen Wert zu erreichen. Während dieser Tage treten unregelmäßige Temperatursteigerungen bis zu 39,5 auf. Diese Verminderungen der Wärmeproduktion während des Fieberanstiegs ist eine bekannte Erscheinung<sup>3)</sup>. Interessant ist, daß sie hier schon vor dem Temperaturanstieg in der Inkubationszeit zu beobachten ist. Ähnliche Beobachtungen hat schon Senator<sup>4)</sup> gemacht. Vom 25. bis 28. Juni steigt die Wärmeproduktion unter Auftreten von hohem Fieber immer mehr bis zu einer Höhe von 88,88 Kal., pro kg und 1507 Kal. pro qm, was

1) Rubner, Leydens Handb. d. Ernährungsther., II. Aufl., 1, S. 69. Gesetze des Energieverbrauches, S. 280.

2) Rubner, Gesetze des Energieverbrauches, S. 528.

3) Kraus, Lubarsch-Ostertag, 1, 2, S. 675.

4) Senator, Untersuchungen über den fieberhaften Prozess, 1874.



einer Vermehrung um 47,4 bzw. 45,3% entspricht. Doch sind die Zahlen für diese zwei letzten Tage nicht absolut zuverlässig.

Für die Periode vom 28. Juni bis 5. Juli berechnet sich eine mittlere Wärmeproduktion von 83,71 Kal. pro kg und 1404 Kal. pro qm. Diese Berechnung beruht auf den CO<sub>2</sub>-Zahlen, die als Mittel aus den zwei Tagen vorher und nachher gewonnen sind. Wir können über die Richtigkeit dieser Annahme ein Urteil gewinnen, wenn wir für diese Zeit die Wasserbilanz zum Vergleiche heranziehen. Wie wir später sehen werden, läßt sich der Wasserverlust mit Hilfe des Stoffverbrauches berechnen und mit dem direkt gefundenen vergleichen. Dann erhalten wir für diese Periode eine Differenz von 35 g, also eine gute Übereinstimmung.

Am 5./6. Juli ist die Wärmeproduktion pro kg Körpergewicht ungefähr gleich wie am 27./28. Juni, 88,68 statt 88,88, während sie pro qm Oberfläche etwas mehr gesunken ist, von 1507 auf 1432. Die Steigerung gegenüber der Norm beträgt also 44,9% bzw. 39,4%. Von da an sinkt sie wieder, steigt am 8./9. Juli noch einmal vorübergehend an und sinkt dann auf Werte, welche unter den normalen liegen. Am Todestag hätten wir wieder eine starke Vermehrung der Wärmebildung, wenn die auf 27 Stunden berechneten Werte richtig wären. Ein Teil dieser Steigerung ließe sich auf die Konvulsionen des Fiebers zurückführen, aber die Berechnung ist unsicher, da nicht genau bekannt ist, wie lange das Tier noch gelebt hat.

Wenn man die Zersetzungsgröße der letzten Tage und deren Temperaturen betrachtet und die Abnahme des Körpergewichts und des N-Bestandes berücksichtigt, könnte man daran denken, daß der Tod die Folge von Inanition gewesen sei. Dem widerspricht aber die Zusammensetzung der Organe nach dem Tode. Die Untersuchung ergab:

Muskel . . . . .	Trockensubstanz 25,52 %
in der Trockensubstanz N = 11,96 %	
	Fett = 22,32 »
Leber . . . . .	Trockensubstanz 24,02 %
in der Trockensubstanz N = 11,455 %	
	Fett = 12,14 »



Die ganze Berechnung der Wärmeproduktion beruht auf zwei Voraussetzungen:

1. dafs nur Eiweifs und Fett vom Körper verbrannt worden sei. Diese Voraussetzung ist nicht ganz richtig, indem sicher auch Glykogen verbrannt wurde.<sup>1)</sup>

Doch ist dieser Fehler nicht bedeutend. Wenn wir den Glykogengehalt des Körpers zu 70 g annehmen, was sicher zu hoch ist, so wären darin 31,1 g C enthalten, diese würden also statt aus Fett aus Glykogen stammen. Da nun 1 g C aus Fett 12,31 Kal. liefert, 1 g C aus Glykogen nur 9,43 (1 g Glykogen = 4191 Kal.), so würden 99,6 Kal. zu viel berechnet sein. Wenn wir ferner annehmen, der ganze Glykogenbestand des Körpers sei in der Zeit vom 26. Juni bis 6. Juli zersetzt worden, so würde der Fehler 1,6% ausmachen. Das ist aber wohl nicht der Fall, sondern es ist wahrscheinlich, dafs die Glykogenzersetzung in den ersten Fiebertagen grösstenteils beendet gewesen sei<sup>2)</sup>, so dafs wir hier vielleicht einen Fehler von wenigen Prozenten hätten. Doch ist der Glykogengehalt mit 70 g sicher viel zu hoch angesetzt, da z. B. Schöndorff<sup>3)</sup>, dem es darauf ankam, möglichst hohe Glykogensätze zu erzielen, doch in einem Fall nur einen Glykogengehalt von 7,3% des Körpergewichtes fand. Und unser Hund befand sich schon bei Beginn des Versuches in Unterernährung, indem er in den vorhergehenden 24 Tagen 500 g an Gewicht verloren hatte. Wir können also diesen Fehler vernachlässigen.

2. Die andere Voraussetzung ist die, dafs Eiweifs und Fett, abgesehen von den Verlusten in Harn und Kot, bis zu den Endprodukten verbrannt worden und keine Zwischenprodukte im Körper zurückgeblieben seien. Nun wird eine solche Retention bisweilen angenommen, um den im Fieber beobachteten niedrigen respiratorischen Quotienten zu erklären.<sup>4)</sup> Aber abgesehen da-

1) Rubner, Zeitschr. f. Biologie, Bd. XXX, 119, und May, ebendasselbst, Bd. XXX.

2) Manassein (Virchows Archiv, 56, S. 244) fand junge Hunde nach mäßigem Fieber nach 8 Tagen glykogenfrei.

3) Pfügers Archiv, 99, S. 191.

4) Riethus, Archiv f. experim. Path. u. Pharm., 45, S. 239.



von, daß diese Erniedrigung nicht regelmäÙig vorhanden ist und anders erklärt werden kann<sup>1)</sup>, kann es sich höchstens um kleine Mängel handeln, welche auf unsere Resultate keinen nachweisbaren Einfluß haben könnten.

Ein Teil der Wärmeproduktion wird dazu verwendet, den Körper zu erwärmen, doch beträgt dieser Wärmeverbrauch, da die spezifische Wärme des Körpers nahezu = 1 ist<sup>2)</sup>, nur eine Kal. pro kg, kann also vernachlässigt werden.

Eine andere Korrektur ist viel wichtiger. Die Körpertemperatur ist nicht nur abhängig von der Wärmeproduktion, sondern auch diese von jener. Nach Frank und Voit<sup>3)</sup> beträgt die Mehrung der CO<sub>2</sub>-Ausscheidung für einen Grad Temperaturerhöhung 7 $\frac{1}{2}$ %.<sup>2)</sup> Wenn wir diese Korrektur auf die Wärmeproduktion der Vorperiode anwenden, erhalten wir folgende Vergleichszahlen:

36°	pro kg	52,2 Kal.	pro qm	897
37°	»	»	»	960
38°	»	»	»	1027
39°	»	»	»	1099
40°	»	»	»	1176

Wenn wir damit die Zahlen der Fiebertage vergleichen, so sind es, abgesehen von der unsicheren Periode, namentlich drei, der 26./27. Juni, der 27./28 Juni und der 5./6. Juli, an denen die Wärmeproduktion darüber hinaus gesteigert ist. Es fragt sich nun, wieviel von dieser Mehrzersetzung aus Eiweiß herrührt.<sup>4)</sup> Wenn wir den Anteil der Wärmeproduktion, der aus Zerfall von Körpereiweiß stammt, subtrahieren, so erhalten wir:

	pro Kilo Körpergewicht	pro qm Oberfläche
26./27. Juni . . . . .	78,91 <sup>5)</sup>	1342 <sup>5)</sup>
27./28. Juni . . . . .	81,77 <sup>5)</sup>	1385 <sup>5)</sup>
5./6. Juli . . . . .	82,51	1363,

1) Vgl. Kraus, Zeitschr. f. klin. Medizin, Bd. 18.

2) Hale White Lancet, 1897, I, S. 1659.

3) Zeitschr. f. Biologie, 42, S. 309.

4) Vgl. über diese Frage: Kraus, Lubarsch-Ostertag, a. a. O. Krehl.  
Zeitschr. f. allg. Physiol., Bd. I.

5) Resultat nicht absolut sicher.



Auf die ersten 2 Tage möchte ich kein zu großes Gewicht legen, da möglicherweise ein kleiner Fehler vorliegt, dagegen ist der 5./6. Juli ganz zuverlässig, und dieser zeigt (bei einer mittleren Temperatur von 39,2) eine ganz erhebliche Steigerung gegenüber dem Wert der 39° entspricht. Aber es ist außerdem nicht an-  
gänglich, in dieser Weise die durch Mehrzersetzung von Eiweiß bedingte Wärmeproduktion von der anderen zu subtrahieren, denn wenn es sich wirklich nur um einen toxischen Eiweißzerfall handelte, so müßte die dabei frei werdende Wärme Fett vor Zerfall schützen, und zwar eine isodyname Menge, nur vermindert um den Betrag, der der spezifisch dynamischen Wirkung des

Tabelle II.

Datum	Kalorien der Nahrung	Kalorien an Körperzersetzung		Summe	Wärme- produktion (Summe nach Abzug der Kal. in Harn und Kot)
		an Eiweiß	an Fett		
10./18. VI. Mittel	585	— 4,0	61,55	642,05	510,0
18./19. VI.	—	81,25	496,7	577,9	549,9
19./20. „	585	— 2,07	66,9	631,1	525,0
20./21. „	585	— 1,72	269,6	837,3	687,0
21./22. „	585	— 8,3	— 121,9	454,8	341,4
22./23. „	413	36,75	91,1	540,8	425,1
23./24. „	585	4,5	— 2,4	587,1	469,3
24./25. „	585	10,0	46,7	641,7	521,4
25./26. „	585	11,5	81,2	677,7	556,9
26./27. „	585	26,5	179,7	791,2	675,2
27./28. „	585	70,0	206,6	861,6	729,3
28. VI.—5. VII. Mittel	451	62,5	276,0	790,5	665,2
5./6. VII.	418	37,2	319,8	775,0	658,8
6./7. „	418	60,2	165	643	527
7./8. „	209	90,9	277	577	482
8./9. „	209	179,4	252	640	553
9./10. „	—	154,5	387	541	391
10./11. „	—	80,5	404	484	384
11./12. „	—	84,2	337	421	366
12./13. „	—	76,2	600	667	650



zersetzten Eiweißes entsprechen würde. Einen Maßstab über den Teil, welchen die vermehrte Eiweißzersetzung an der Mehrung der Wärmeproduktion hat, gewinnen wir auch aus der Berechnung der Prozente, mit welchen sich das Eiweiß an der Verbrennung beteiligt. Die Werte sind in Tabelle 2 eingetragen. Wir sehen, daß das Eiweiß einen etwas größeren Anteil an der Gesamtwärmeproduktion hat als in der Vorperiode, doch wird diese Steigerung erst in der Periode der sinkenden Temperaturen erheblich (bis 35,8% gegenüber 20,3%). Wir müssen also für die Tage der starken Steigerung des Stoffwechsels neben dem toxogenen Eiweißzerfall noch einen toxogenen Fettzerfall annehmen

Tabelle II.

Das Eiweiß beteiligt sich an der Zersetzung		Kal. aus Wasser-verlust	Kal. aus Leitung u. Strahlung	Der Wärme-verlust durch Verdunstung betrug in %	Kal. pro kg	Kal. pro qm	Temperatur	
mit Kal.	in %						abends	morgens
103,4	20,3	74,1	518,9	14,3	59,80	1027	—	—
81,2	14,8	67,1	482,8	12,2	65,24	1116	38,1	37,9
96,5	18,4	67,3	457,7	12,4	63,63	1081	37,9	37,9
100,0	14,6	132,7	554,3	19,3	83,79	1425	38,3	38,0
109,0	31,9	88,1	253,3	25,9	41,54	705	38,2	38,0
112,5	26,5	72,2	352,9	17,0	51,22	872	38,7	38,1
121,7	25,9	83,6	385,7	17,8	58,30	982	38,3	39,4
127,5	24,5	88,4	433,0	17,0	63,89	1081	39,5	38,3
128,2	23,0	81,7	475,2	14,7	68,25	1154	37,7	39,6
143,2	21,2	24,9	550,3	18,5	81,64	1388	40,1	39,6
187,5	25,7	106,0	623,0	14,5	88,88	1507	39,2	37,9
147,2	22,1	121,8	543,4	18,3	83,71	1404	—	—
115,0	17,5	112,6	546,2	17,1	86,68	1432	38,5	39,9
147	27,9	160,0	467,0	30,4	69,81	1150	39,8	40,4
127	28,4	93,4	389	19,4	65,57	1070	39,4	39,5
198	35,8	78,1	465	14,1	76,49	1240	38,2	38,8
140	35,8	69,2	322	17,7	55,86	900	37,7	36,4
73	19,0	78,5	306	20,4	58,09	920	36,4	35,5
84	23,0	100,7	265	27,2	57,73	900	35,5	35,9
25	3,8	100	550	15	105	650	—	—



oder wir kommen auf die alte Anschauung zurück, daß das Fieber keine direkte Wirkung der Infektion auf die gesammelten Zellen des Organismus, sondern eine Störung der Wärme-regulation ist.

Es ist natürlich nicht bewiesen, daß in jedem Fall von Fieber auch der Fettstoffwechsel gesteigert ist, sondern das scheint die Ausnahme zu bilden. Namentlich die Versuche von May, der den ganzen Stoff- und Kraftwechsel im Fieber untersucht hat, beweisen, daß es in der Regel nicht der Fall ist. Doch können sich die verschiedenen Infektionen verschieden verhalten.

Die Verteilung der Wärmeabgabe auf Wasserverdunstung einerseits, Leitung und Strahlung andererseits können wir berechnen, wenn wir annehmen, daß durchschnittlich 1 g verdunstetes Wasser 600 g Kal. entspricht.

Die Wasserdampfausscheidung setzt sich zusammen aus dem von der Lunge ausgeschiedenen und dem von der Haut bzw. der Mundschleimhaut abgesonderten Wasser. Sie zeigt folgende Mittelwerte:

	Gramm pro Kilo Körpergewicht	Gramm pro qm Oberfläche
Vorperiode . . . . .	14,46	248,8
Inkubations und Prodromalperiode	17,265	292,2
I. Fieberperiode . . . . .	20,38	345,4
II. Fieberperiode . . . . .	25,79	431,2
III. Fieberperiode . . . . .	27,01	444,8
Schlufsperiode . . . . .	20,18	320,35

Die Wasserdampfausscheidung steigt also schon im ersten Stadium der Infektion an, stärker in der Fieberzeit, um in der letzten Zeit wieder etwas zu sinken. Doch ist zu bemerken, daß die Zahlen teilweise etwas zu hoch sind, da bisweilen etwas Urin im Kalorimeter gelassen wurde und zum Teil verdunstete. So sind in den Fieberperioden an einzelnen Tagen Urinmengen verdunstet, die, aus der Farbe des zurückgelassenen Harns zu schließen, bis zu 50 ccm betragen haben mögen. Das betrifft namentlich die Tage mit den scheinbar besonders hohen Wasser-



dampfausscheidungen. Während der letzten Periode wurde nachts immer Urin gelassen, so dafs hier die Zahlen immer zu grofs erscheinen.

Wenn wir daraus den Wärmeverlust durch Verdunstung berechnen, so haben wir die Zahlen, die in Tabelle 2 eingesetzt sind. Wenn wir die erwähnte Fehlerquelle berücksichtigen, so sehen wir, dafs die Verteilung der Wärmeabgabe auf die verschiedenen Komponenten gegenüber der Norm nicht wesentlich geändert ist. Das stimmt mit den Erfahrungen anderer über die Wärmeabgabe im Fieber<sup>1)</sup>.

Wenn wir nun noch die Gesamtzersetzung des Körpers während der ganzen Versuchsdauer berechnen, erhalten wir folgende Werte:

	Eiweifs zersetzt	Fett zersetzt
Vorperiode . . . . .	— 8	51
Inkubations- und Prodromalperiode	17	73
I. Fieberperiode . . . . .	29	49
II. Fieberperiode . . . . .	110	204
III. Fieberperiode . . . . .	47	79
Nachperiode . . . . .	143	175
	<u>329</u>	<u>631</u>
Die Gewichtsabnahme beträgt . . . . .		2840
Zersetzung von Körpersubstanz . . . . .		<u>960</u>
also Wasserverlust . . . . .		1880

#### Wasserbilanz.

Trinkwasser . . . . .	6200
Wasser im Hundekuchen . . . . .	315
Oxydationswasser der Nahrung (nach Abzug des H im Harn und Kot) . . . . .	1625
Oxydationswasser aus Körpereiweiß . . . . .	210
Oxydationswasser aus Körperfett . . . . .	<u>680</u>
Summe der Einnahmen	9030

Vgl. Krehl, a. a. O.



96 Über Stoffwechsel und Energieverbrauch etc. Von Dr. Stahelin.

Wasser im Harn . . . . .	4530
Wasser im Kot . . . . .	1540
In der Respiration . . . . .	5155
Summe der Ausgaben	<u>11225</u>
Differenz von Einnahmen und Ausgaben . .	2195
Berechnet aus der Stoffzersetzung . . . .	1880

Zum Schlufs spreche ich Herrn Geheimrat Professor M. Rubner für die Anregung zu dieser Arbeit und für die Unterstützung bei der Ausführung derselben meinen ergebenen Dank aus.



## Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot.

### XIII. Einige Beiträge zur Kenntnis der Mehl-, Teig- und Brotsäuren.

Von

**Dr. Dombrowsky,**

Oberstabsarzt aus Rußland.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg. Direktor: Prof.  
Dr. K. B. Lehmann.)

Die Azidität des Mehles, des Teiges und des Brotes ist bekanntlich in hygienischer Beziehung von nicht geringer Bedeutung. Die Azidität des Mehles wird dann in Betracht gezogen, wenn es sich darum handelt, über die Beschaffenheit des Mehles zu urteilen. So sagt z. B. Scherpe<sup>1)</sup>: »Die Azidität wird in dem Verhältnis, wie sich die Beschaffenheit des Mehles verschlechtert, erhöht und ist bereits bei geringem, an äußerem Merkmalen nicht leicht erkennbarem Grade des Verderbens von derjenigen guten Mehles wesentlich verschieden.« Die Azidität des Brotes ist sowohl hinsichtlich des Geschmacks, wie auch hinsichtlich der Verdaulichkeit und Assimilierbarkeit von Bedeutung. Wenn auch die Beteiligung der Mikroorganismen an allen Prozessen, welche die Umwandlung des Mehles in Teig und Brot bewirken, außer jedem Zweifel steht, so kann nichtsdestoweniger die Bedeutung der einzelnen Mikroorganismen, welche aus Mehl und

---

1) Dr. R. Scherpe, Die chemischen Veränderungen des Roggens und Weizens beim Schimmeln und Auswachsen. Zeitschr. f. Unters. d. Nähr- u. Genußmittel, 1899, S. 556.



aus saurem Teig isoliert worden sind, bei weitem noch nicht als vollständig aufgeklärt angesehen werden. »Für die Bäckerei«, sagt Maurizio<sup>1)</sup> in seinem lehrreichen Buche, »kommen nur diejenigen Bakterien des Mehles in Betracht, welche Gase oder Säuren erzeugen. Die gaserzeugenden Bakterien sind am besten bekannt, während die eigentlichen Säurebildner, welche bei der Lagerung des Mehles jedenfalls eine hervorragende Rolle spielen, des näheren Studiums harren«. Die Frage der Wechselbeziehungen zwischen diesen Mikroorganismen und der eventuellen Azidität des Mehles und des Teiges sowohl in qualitativer wie in quantitativer Beziehung harrt noch ebenso des Studiums wie die Frage der Bedeutung dieser Wechselbeziehungen überhaupt.

### I. Azidität des Mehles.

In bezug auf die Reaktion des Mehles kann man die These als allgemein akzeptiert betrachten, welche Maurizio<sup>2)</sup> folgendermaßen formuliert: »Das Mehl besitzt eine neutrale oder kaum saure Reaktion. Ein hoher Säuregehalt des Mehles weist auf Verdorbensein hin«. Um bei der Arbeit eine genaue Vorstellung von dem Grade der Azidität des Mehles zu haben, habe ich mir vorgenommen, die Azidität des Mehles verschiedener Provenienz zu bestimmen. Bei der Bestimmung der Azidität bediente ich mich der Methode des direkten Titrierens der Aufschwemmung des Mehles mit einer Lösung von  $\frac{1}{5}$  Normalnatronlauge unter nachträglicher Berechnung auf Normalnatron und 100 g Mehl.

50 g von der jeweiligen Mehlsorte wurden mit 200 ccm Wasser verrührt und die Mischung titriert, wobei Phenolphthalein als Indikator Verwendung fand. Mittels dieses einfachen Verfahrens habe ich die Azidität von 10 Proben Roggenmehl und 10 Proben Weizenmehl verschiedener Provenienz bestimmt und dann die Berechnung auf Trockensubstanz und Milchsäure ausgeführt.

---

1) Maurizio, Getreide, Mehl und Brot, 1902, S. 233.

2) Maurizio, a. a. O., S. 274.



Die Resultate sind aus folgenden Tabellen zu ersehen:

Tabelle I.

Roggenmehl.

	Fränkisches Mehl				Hessen	Sachsen	Rheinpfalz	Schlesien	Ostpreußen	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Azidität, Mehl direkt titriert 1/8 n Natron berechnet. Auf 100 g Mehl in Normalnatron	5,3	5,0	3,5	4,9	4,7	5,7	4,7	4,9	4,3	4,9
Azidität, berechn. auf Trocken- subst. u. Milchsäure (C <sub>3</sub> H <sub>5</sub> O <sub>3</sub> )	0,52	0,51	0,36	0,5	0,49	0,58	0,48	0,5	0,44	0,51
Wassergehalt des Mehles	10,7	12,4	12,9	12	12,7	12,6	12,7	12,7	12,4	13,2

Tabelle II.

Weizenmehl.

	Fränkisches Mehl		Arns- tadt Thüringen	Buda- pest	Hannover	Baden	Ludwig- shafen	Mannheim	Essen Württemb.	Elß
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Azidität, direkt titriert und berechnet auf 100 g Mehl in Normalnatron . . . .	3,3	3,5	3,8	2,3	3,5	2,6	2,6	3,4	2,6	2,9
Azidität, berechn. auf Trocken- subst. u. Milchsäure ( $C_3H_5O_3$ )	0,33	0,36	0,4	0,23	0,36	0,27	0,27	0,35	0,26	0,29
Wassergehalt . . . . .	12,4	13,5	14,5	11,7	13,2	13,4	13,4	13,0	12,2	12,7

Die Azidität der von mir untersuchten Mehlproben bewegte sich für Roggenmehl zwischen 0,36% und 0,52%, für Weizenmehl zwischen 0,23% und 0,4%.

Die von mir für Roggenmehl erhobenen Werte gehen mit denjenigen konform, die von anderen Autoren festgestellt worden sind. So hat beispielsweise Thal<sup>1)</sup>, der sich bei seinen Untersuchungen des Lackmuspapieres als Indikators bedient hat, die Azidität des Roggenmehls mit 0,328 berechnet. Dagegen weichen

1) Thal, Pharmazeut. Zeitschr. f. Rußland, 1894, S. 641. Zit. nach Scherpe: Die chemischen Veränderungen des Roggens etc.



meine Befunde aber von denjenigen ab, die von Scherpe festgestellt worden sind, und aus diesem Grunde habe ich das Mehl mehrere Male auf Azidität unter strenger Befolgung der von Scherpe<sup>1)</sup> gemachten Vorschriften untersucht. 10 g des Mehles wurden 4 Stunden lang mit Wasser von gewöhnlicher Temperatur unter häufigem Schütteln ausgezogen, und nachdem auf 250 ccm aufgefüllt worden war, wurde filtriert und in 50 ccm der Lösung die Azidität bestimmt. Ohne mich auf Titrieren der ersten 50 ccm-Portion des Filtrates zu beschränken, bestimmte ich mittels Titrierens die Azidität einer zweiten und einer dritten 50 ccm-Portion des Filtrats. Hierauf wurde der Filter mittels Glasstäbchens durchbohrt und in der jetzt ablaufenden trüben Flüssigkeit gleichfalls die Azidität bestimmt; schliesslich wurde der auf dem Filter zurückgebliebene Rest mit destilliertem Wasser abgespritzt und gleichfalls titriert. Das gewonnene Resultat ist aus der nächstfolgenden Aufstellung zu ersehen:

a) Durch direktes Titrieren von 50 g Roggenmehl + 200 ccm Wasser wurde Azidität des Mehles zu 5,3 gefunden. (Berechnet auf Normalnatron und 100 g Mehl.)

b) Durch Titrieren nach der Methode von Scherpe:

1. auf 50 ccm Filtrat wurden verbraucht	0,6 ccm $\frac{1}{10}$ -n NaHO.
2. „ 50 „ „ „ „	0,6 „ „ „
3. „ 50 „ „ „ „	0,6 „ „ „
4. in der flüssigen Mischung nach Durchbohrung des Filters mittels Glasstäbchens	2,0 „
5. im Rückstand abgespritzt vom Filter mit 100 ccm destillierten Wassers	1,2 „
<hr/>	
im ganzen	5,2.

Hätte ich mich nur mit Titrierung der ersten Portion des Filtrats begnügt und nach dieser die Azidität berechnet, so hätte ich weit geringere Zahlen erhalten, in unserem Falle 3,0.

1) Scherpe, Die chemischen Veränderungen des Roggens und Weizens beim Schimmeln und Auswaschen. Arbeiten aus d. Kais. Gesundheitsamt, Bd. XV, S. 401.



Scherpe<sup>1)</sup> bespricht seinerseits die Differenz zwischen der von ihm festgestellten Azidität und der von den übrigen Autoren erhobenen, die, wie z. B. Thal, größere Werte erhalten haben, und führt diese Differenz darauf zurück, daß er Phenolphthalein als Indikator verwendet, während Thal sich des Lackmuspapiers bedient hatte. Dieser Erklärung kann man sich jedoch nicht ohne weiteres anschließen, da aus den Arbeiten des Prof. Lehmann<sup>2)</sup>, wovon ich mich auch bei meinen Experimenten überzeugt habe, hervorgeht, daß man bei der Verwendung von Lackmustinktur und Lackmuspapier als Indikator durchweg geringere Zahlen für die Azidität erhält und keineswegs größere als diejenigen, die bei der Verwendung des Phenolphthaleins erhoben werden.

Der Unterschied kommt vielmehr in erster Linie davon her, daß Scherpe nur die löslichen gegen Phenolphthalein sauer reagierenden Körper bestimmt.

Die im vorstehenden angeführten Mehlproben (Tabelle I) waren trotz des verschiedenen Aziditätsgrades sämtlich backfähig.

Aus den vorstehenden Ausführungen schliesse ich:

Durch direkte Titrierung des mit Wasser angemischten Mehls findet man pro 100 g Mehl 1—2 ccm Normalsäure mehr als durch Titrierung des Wasserauszugs. Eine Untersuchung, welche unlösliche Körper diese Mehrazidität bei der direkten Bestimmung ergibt, habe ich nicht angestellt, es liegt nahe zu vermuten, daß die Eiweißkörper kleine Säuremengen zu binden vermögen. Zu einem ähnlichen Schlusse ist Prof. Lehmann auch für das Brot gekommen.

## II. Azidität des Teiges.

Die Azidität des Teiges ist nach einigem Stehen ohne Zusatz eines Lockerungsmittels höher als die Azidität des Mehles, aus dem der Teig hergestellt ist. Die Azidität des Mehles steigt in dem aus dem betreffenden Mehle hergestellten Teige unter dem Einfluß von verschiedenen auf das Mehl einwirkenden Faktoren.

1) Scherpe, a. a. O., S. 423 (Arbeiten aus d. Kais. Gesundheitsamt).

2) Prof. Dr. Lehmann, Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. X. Archiv f. Hygiene, XLIV. 223.



Unter diesen Faktoren spielen eine hervorragende Rolle, wie es Prof. Lehmann<sup>1)</sup> durch seine experimentellen Untersuchungen erwiesen hat: 1. Die Dauer der Gärung und 2. die Temperatur. Zu diesen beiden Faktoren, welche die Zunahme der ursprünglichen Azidität des Mehles in dem aus demselben hergestellten Teige bewirken, möchte ich mir erlauben, noch einen dritten Faktor hinzuzufügen, den ich bei meinen Untersuchungen habe stets in Betracht ziehen müssen, nämlich das Quantum des bei der Herstellung des Teiges zur Verwendung gelangenden Wassers. Die Resultate der Experimente, die ich zur Begründung dieser Frage vorgenommen habe, sind aus der nachstehenden Tabelle zu ersehen, aus der zugleich der Einfluß der Dauer der Gärung hervorgeht.

Tabelle III.

**Einfluß des zugesetzten Wasserquantums (auf 100 g Roggenmehl und Normalnatron berechnet).**

Dauer der Gärung	50 g Mehl u. 25 ccm Wasser 1 : 0,5	50 g Mehl u. 100 ccm Wasser 1 : 2	50 g Mehl u. 200 ccm Wasser 1 : 4
6 Stunden	I 5,6; II 5,6	I 6; II 6,2	I 10,8; II 11,2
7 „	7; 7,2	9,2; 9,4	12,8; 12,8
12 „	12,8; 12,8	23,4; 23,4	29,8; 30,2
20 „	16,4; 16,8	52,8; 53,2	56,4; 56,4

Die horizontalen Kolumnen der vorstehenden Tabelle dokumentieren den Einfluß des Wasserquantums auf die Säurebildung. Die vertikalen Kolumnen lassen den Einfluß der Dauer der Gärung erkennen. Die Werte der vorstehenden Tabelle berechneten meines Erachtens zu folgendem Schluß: Der Einfluß des Wasserquantums bei der Herstellung des Teiges auf die Azidität des Teiges läßt die volle Bedeutung der Konzentration des Teiges für die Säurebildung hervortreten, und zwar in dem Sinne, daß eine Gärung des Teiges nur bei einer gewissen Konzentration desselben vor sich gehen kann. Offenbar wirkt in erster Linie der Wassermangel resp. die Nährstoffkonzentration direkt

1) Prof. Dr. Lehmann, Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. III. Archiv f. Hygiene, Bd. XIX, S. 406 u. ff.



störend, sodann wird wohl die relativ stärkere Säurekonzentration in den wasserärmeren Teigen eine hemmende Rolle spielen.

Zur Analyse der Bestandteile, welche die Gesamtsäure des spontan gesäuerten Teiges bilden, mußte man eine Methode zur Extrahierung dieser Bestandteile mittels Wassers zu finden suchen. Vor allem machte ich den Versuch, dies durch Verwendung der Mariotteschen Flasche und des Soxhletschen Extraktionsapparates zu erreichen, die sich Professor Lehmann<sup>1)</sup> bei seinen Experimenten mit Brot sehr gut bewährt haben. Bei den Experimenten mit Teig mußte man, um die Bestandteile desselben mittels Wassers zu extrahieren, jedoch vor allem die Plastizität des Teiges beseitigen. Die zahlreichen in dieser Richtung gemachten Versuche, bei denen der Teig (50 g Roggenmehl + 25 ccm Wasser) in verschiedenen Proportionen bald mit Bimsstein, bald mit Glasperlen vermengt wurde, haben keine ermunternden Resultate ergeben. Der Teig wurde in Scheiben geschnitten, mit Bimssteinzwischenschichten versehen (das Ganze war mit einer Hülle aus Gaze umgeben) und in den Extraktionsapparat gebracht, auf dessen Boden größere Bimssteinstückchen lagen, damit die Öffnung unten frei bliebe; dann wurde aus der Mariotteschen Flasche destilliertes Wasser tropfenweise ausfließen gelassen, und auf diese Weise erreicht, innerhalb 8—9 Stunden durch den Teig 1 l Flüssigkeit zu leiten.

Die dabei gewonnenen Resultate sind aus folgendem zu ersehen:

#### Auszüge mit der Mariotteschen Flasche:

Verteilung der Säure auf Auszug und Rückstand. Direkt titriert und auf Normalnatron berechnet:

	Im wässrigen Auszug	Im Rückstand	% extrahierte Säure
I. 50 g Roggenmehl + 25 ccm Wasser (Bimsstein)	0,96	4,2	20
II. 50 „ „ „ 25 „ „	1,4	3,8	25
III. 50 „ „ „ 25 „ Wasser (Glasperlen)	1,3	4,1	24

1) Prof. Dr. Lehmann, Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. X. Archiv f. Hygiene, Bd. XLIV, S. 222.



Da die von mir erzielten Resultate keineswegs als befriedigende betrachtet werden konnten, sah ich mich veranlaßt, nach einer anderen Methode zur Extrahierung der Bestandteile, welche die Gesamtsäure bilden, mittels Wassers zu suchen. Nach einer Reihe von mißlungenen Versuchen wurde beschlossen, zum Auskneten des Teiges unter Wasser zu greifen. Es wurden 3—4 Portionen Teig (aus je 50 g Roggenmehl + 25 ccm Wasser) hergestellt; in 2 Portionen wurden die Gesamtsäure mittels direkten Titrierens bestimmt; die dritte Portion wurde in ein beutelförmiges Stück Rohnessel gehüllt, das in Sodalösung zuvor ausgekocht und dann vollkommen ausgewaschen war. Der Teig wurde samt dem ihn bedeckenden Teil des Stoffes in eine mit 200 ccm destillierten Wassers gefüllte Porzellanschale versenkt und dann 3 Minuten lang unter Wasser sanft geknetet; hierauf wurde die Flüssigkeit in einen Mefszylinder gegossen. In derselben Weise wurde mit den übrigen vier Wasserportionen verfahren. Das ganze Verfahren nahm 15—20 Minuten Zeit in Anspruch. Die dabei gewonnenen recht befriedigenden Resultate sind aus folgender Zusammenstellung zu ersehen:

## Bei dem Auskneten:

	Im wässrigen Auszug	Im Rückstand	% der extrahiert. Ges.-Säure
I. 50 g Roggenmehl + 25 ccm Wasser extrahiert m. 1 l Wasser	3,9	1,4	74
II. 50 „ „ 25 „ „ „	4,1	1,2	76
III. 50 „ „ 25 „ „ „	4,1	1,28	76

ca.  
75%

Von der auf diese Weise gewonnenen Flüssigkeit wurde 1 l im Mefszylinder direkt in Eis (nicht in den Eisschrank) für die Dauer von 14—15 Stunden gebracht, während welcher Zeit sich die Stärke auf den Boden des Gefäßes in einer Volumsquantität von 70—80%<sub>00</sub> niederschlug; die klar gewordene Flüssigkeit wurde hierauf mittels Pipette abgehoben oder mittels Heber abgezogen und analysiert. Behufs Analyse wurde die gewonnene sauer reagierende Flüssigkeit in Portionen in einen großen Destillierkolben, in welchen Kapillarröhrchen aus Glas (Siederöhrchen)



versenkt wurden, im Baboschen Blech aufs Gas gebracht und im Vakuum destilliert. Von der ersten Portion (200 ccm) wurde die Hälfte des Destillats zur qualitativen Analyse verwendet; die Flüssigkeit wurde mit kohlensaurem Natron neutralisiert und den Reaktionen auf flüchtige Säuren ( $C_2H_4O_2$  und  $CH_2O_2$ ) unterzogen. Die mehrfach ausgeführten Untersuchungen des ohne Zusatz gegorenen Teiges (50 g Roggenmehl + 25 ccm Wasser nach 12 stündigem Stehen im Brutschrank bei  $37^\circ C$ ) ergaben im Destillat nur die Anwesenheit von Essigsäure; Ameisensäure ( $CH_2O_2$ ) fand sich nicht ein einziges Mal vor. In anderen Fällen bestimmte ich quantitativ die flüchtigen und nichtflüchtigen Säuren. Ich destillierte 1 l Extrakt bis auf 200 ccm ab; die Säure im Destillat betrachtete ich als Essigsäure. Den Rückstand schüttelte ich mehrmals mit wasserfreiem Äther aus, bis neue Portionen nur noch Säurespuren aufnahmen. Den Säuregehalt des Äthers bezog ich auf Milchsäure, die übrigbleibende Azidität des Rückstandes betrachtete ich als durch saures Phosphat bedingt.

Die in dieser Weise erhobenen Werte betrugen:

Essigsäure ( $C_2H_4O_2$ ) = 50,8%.

Milchsäure ( $C_3H_6O_3$ ) = 25,3%.

Saure Phosphate ( $KH_2PO_4$ ) = 22,6%.

### III. Azidität des Brotes.

»Die Säuren des Brotes« sagt Maurizio<sup>2)</sup> »werden während der Teiggärung gebildet. »Der Backprozess verringert die Azidität des Teiges. Um festzustellen, wie viel von der Gesamtteigsäure im Brot noch vorhanden ist, verfertigte ich Teige, von dem ein gleicher Teil zur Bestimmung der Azidität verwendet, während aus dem anderen gleichem Teile Brot gebacken wurde, in welchem letzteren dann die Azidität nach der allgemein akzeptierten Methode von Lehmann bestimmt wurde.<sup>3)</sup> In der Mehr-

1) Prof. Lehmann fand Arch. f. Hyg., XLIV, 219 ganz entsprechend meinen Ermittlungen, daß die flüchtigen Säuren meist doppelt so reichlich waren als die Menge der nichtflüchtigen ätherlöslichen Säure.

2) Maurizio, a. a. O., S. 274.

3) Prof. Lehmann, Die Methoden der praktischen Hygiene, S. 427.



zahl der Fälle wurde jedoch der Teig aus den Bäckereien genommen, wobei ich selbst von dem Brotleib  $\frac{1}{4}$  abschnitt, bevor dasselbe in den Ofen gesetzt wurde. In diesem aus den Bäckereien geholten Teige, sowie in dem aus demselben gebackenen Brot wurde in gleichem Teiggewicht die Azidität bestimmt. Die gewonnenen Resultate sind aus folgender Tabelle zu ersehen:

Tabelle IV.

	Dauer der Gärung in Stunden	In gleichem Teig- gewicht		Quantität der aus dem Teig in das Brot übergegangenen Gesamtsäure in %	Bemerkungen
		Azidität des Teiges	Azidität des Brotes		
Roggenbrot.					
1.	6	5,6	2,2	39,2 %	•
2.	—	5,9	2,0	33,9 „	•
3.	5—7	10,0	8,2	82 „	
4.	—	8,6	6,2	72 „	
5.	—	8,7	6,5	74,7 „	
6.	—	8,4	6,2	73,8 „	•
7.	—	9,5	7,6	80 „	• Schlecht ausgebacken, ungenießbar.
8.	48	27,6	24,0	86,9 „	
		84,3	62,9	74,61 %	
Graubrot.					
9.	5—7	9,6	7,5	78,1 %	
10.	—	11,6	9,1	78,4 „	
11.	—	10,4	6,9	66,3 „	
12.	—	12,2	8	65,5 „	
13.	—	12,4	8	64,5 „	
		56,2	39,5	70,28 %	
Weizenbrot.					
14.	—	5,5	2,9	52,7 %	
15.	—	5	2,8	56 „	
16.	—	4,9	3,2	65,3 „	
17.	—	4,2	2,7	64,2 „	
18.	—	5	2,8	56 „	
		24,6	14,4	58,5 %	

Aus den in der vorstehenden Tabelle verzeichneten Werten ersehen wir, daß beim Backen von Roggenbrot ca. 75 %, beim

\*) Bedeutet von mir selbst und nicht in der Bäckerei ausgeführte Ausbackung.



Backen von Graubrot ca. 70% und beim Backen von Weizenbrot ca. 58,5% der Gesamtsäure aus dem Teig in das Brot übergehen.

#### IV. Versuche über Säurebildung durch verschiedene Mikroorganismen im sterilen Mehle.

Die Anteilnahme der Mikroorganismen an der Säurebildung in sämtlichen Stadien der Bereitung des Brotes ist durch die Untersuchungen einer ganzen Reihe von Forschern als Tatsache festgestellt und unterliegt heutzutage keinem Zweifel. Prof. Lehmann<sup>1)</sup> sagt: »Alle mit Sauerteig bereiteten Brote sind sauer, und zwar konnte einmal — dies ist noch nicht näher untersucht — die Art des Sauerteiges resp. der darin enthaltenen Bakterien von Einfluß nicht nur auf die Säureart, sondern auch auf die Säuremenge sein.« Um jedoch die Rolle, welche die einzelnen Mikroorganismen in diesem Prozeß unter Ausschluss jeglicher Konkurrenz spielen, zu ergründen, war es vor allem erwünscht, ein steriles Mehl zu besitzen.

##### a) Sterilisierung des Mehles.

Bevor ich das Verfahren beschreibe, dessen ich mich bei der Sterilisierung des Mehles bedient habe, möchte ich mir erlauben, diejenigen Methoden zu schildern, die andere Autoren zu demselben Zwecke verwendet haben.

Peters<sup>2)</sup> gewann steriles Mehl durch trockenes Erhitzen auf 120°, während Wolffin<sup>3)</sup> mit dieser Methode stets negative Resultate erhielt: es zeigte sich nämlich, daß sporenbildende Bakterienarten die Hitze überstanden. Wolffin gebrauchte zur Sterilisierung des Mehles die von Wollny für allerlei organische Stoffe vorgeschlagene Methode, die in Anwendung von Äther besteht. »Indem ich in dieser Weise arbeitete«, sagt Wolffin, »hatte ich in 3—6 Tagen stets mit Äther überschichtetes Mehl

---

1) Lehmann, Hygienische Untersuchungen über Mehl und Brot. X. Archiv f. Hygiene, Bd. XLIV, S. 405.

2) Peters, Die Organismen des Sauerteigs und ihre Bedeutung für die Brotgärung. Botan. Zeitung, 1889, Nr. 25 u. ff.

3) Wolffin, Bakteriologische und chemische Untersuchungen über Sauerteiggärung. Inaug.-Dissert., 1894, S. 40.



steril.« Holliger<sup>1)</sup> hat unter solchen Bedingungen gleichfalls stets steriles Mehl gewinnen können. Dagegen hat Budinoff<sup>2)</sup> Roggenmehl, selbst wenn er es 14 Tage unter Äther hielt, nicht steril machen können. Indem er das Mehl  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im Autoklaven einem Druck von 2 Atmosphären aussetzte, gewann zwar Budinoff steriles Mehl, es trat aber dabei eine Veränderung der physikalischen und chemischen Eigenschaften des Mehles ein, und zwar derart, daß die Mikroorganismen des Sauerteigs, in dieses Mehl hineingebracht, sich nicht entwickelten. Worin die physikalischen und chemischen Veränderungen des Mehles, welche bei der Sterilisierung eintraten, bestanden, sagt Budinoff in seiner Arbeit nicht. Spieckermann und Bremer<sup>3)</sup> bringen folgende, ziemlich komplizierte Methode zur Sterilisierung des Mehles in Vorschlag: »Höchstens 500 g Mehl werden in ein Tuch gewickelt, in einem großen Autoklaven in möglichst dünner Schicht  $\frac{1}{2}$  Stunde lang bei 122° gehalten. Dann wurde das zu einem Kuchen zusammenbackende Mehl im Mörser aufs feinste gepulvert und in derselben Weise nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde lang sterilisiert. Nach dieser Zeit war es leicht gebräunt und völlig krümelig. Nach Zusatz der erforderlichen Wassermenge wurde es dann in Portionen von 500–600 g in die Reinkulturgefäße gewogen und nochmals  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im strömenden Wasserdampf sterilisiert.« Dieses Sterilisationsverfahren bringt, wie die Autoren versichern<sup>4)</sup>, größere chemische Veränderungen, wie es die Analyse zeigte, nicht hervor.

Um steriles Roggenmehl zu gewinnen, sterilisierte ich zuerst das Mehl mittels Äthers nach der Methode von Wollny. Die ersten beiden Mehlproben habe ich zehn Tage nach dem Überschichten derselben mit Äther genommen. Nach Destillation und

1) Holliger, Bakteriologische Untersuchungen über Mehlteiggärung Centralbl. f. Bakt., 1902, S. 410. (Sterilität nach 6 Tagen).

2) Budinoff, Die Mikroorganismen der Schwarzbrotgärung. Centralbl. f. Bakt., II. Abt., Nr. 14/15, S. 458.

3) Spieckermann und Bremer, Landwirtsch. Jahrbücher, 1902, Bd. XXXI, H. 1, S. 109 u. ff. Untersuchungen über die Veränderungen von Futter und Nahrungsmitteln.

4) Spieckermann und Bremer, a. a. O., S. 110.



vollständiger Entfernung des Äthers wurden Gelatineplatten ausgegossen und eine Überimpfung des Mehles auf Bouillon gemacht; es stellte sich dabei heraus, daß das Mehl noch nicht steril war. Als ich nach 14 und 16 Tagen das unter Äther gehaltene Mehl wieder untersuchte, erwies sich das letztere wiederum als nicht steril. Im letzteren Falle fand man auf den Ausstrichpräparaten sporenhaltige Bazillen in Reinkultur. Nach 46 Tagen, seit Beginn der Sterilisation, wurde das ununterbrochen unter Äther gehaltene Mehl wiederum auf Sterilität untersucht, und auch diesmal ergab die Untersuchung ein negatives Resultat: es wurde derselbe Bazillus isoliert. Auf die biologischen Eigenschaften dieses Bazillus komme ich im nachstehenden noch ausführlich zurück. Nachdem ich den Versuch, das Mehl mittels Äther zu sterilisieren, als gescheitert ansehen mußte, schritt ich zur Sterilisation des Mehles durch trockene Hitze im Autoklaven. Ich stellte in den Autoklaven Erlenmeyersche Kolben mit je 50 g Roggenmehl, steigerte den Druck im Autoklaven bis  $3\frac{1}{2}$  Atmosphären ( $139^0$ ) und liefs diesen Druck auf das Mehl drei Minuten lang einwirken, worauf die Gasflamme gelöscht und der Druck durch Öffnung des Schutzventils bis auf eine Atmosphäre herabgesetzt wurde. Als nun das Mehl nach Abkühlung des Autoklaven aus demselben herausgeholt wurde, erwies es sich bei der Prüfung stets als steril. Der ganze Sterilisationsprozeß spielt sich somit in  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden vollständig ab. Nach der Sterilisierung wird das Mehl leicht bräunlich, kompakter, nahm aber nach mehrmaligem gründlichem Schütteln in dem Kolben sein früheres Ansehen an, wenn es auch etwas dunkel blieb.

Wegen der leichten Veränderungen der Farbe des Mehles bei dessen Sterilisation im Autoklaven bestimmte ich die Zuckerquantität berechnet als Dextrose vor und nach der Sterilisation, d. h. die Veränderung der Zuckerquantität, welche im Mehl unter dem Einflusse des überhitzten Dampfes stattfindet. Die bezüglichen Resultate sind aus Tabelle V (S. 110) zu ersehen.

Aus den Werten, die in der nachstehenden Tabelle enthalten sind, tritt in der Tat eine gewisse Zunahme der Zuckerquantität im Mehle unter dem Einflusse der Hitze deutlich hervor.



Tabelle V.  
Zuckergehalt.

Roggenmehl	Mittelwert von König <sup>1)</sup> , berechnet als Traubenzucker	Aus dem Cu <sub>2</sub> O auf Traubenzucker be- rechnet. (Jodometrisch nach Lehmann)
Mehl in der natürlichen Substanz . . . .	3,89	3,81
In der Trockensubstanz . . . . .	4,51	4,48
Nach Sterilisierung bei 3 $\frac{1}{2}$ Atm. } auf Trocken-	—	4,99
6 Atmosphären . . . . . } substanz	—	7,6

Wenn ich nun meine eigenen Experimente mit der Sterilisierung von Mehl, sowie auch diejenigen meiner Vorgänger (Peters, Wolffin, Holliger, Budinoff, Spieckermann und Bremer) nochmals überblicke, so glaube ich den Schluss ziehen zu können, daß auf die zu erzielenden Resultate außer dem Sterilisationsverfahren selbst vor allem die Beschaffenheit des Mehles, resp. ein Sporengehalt desselben, den größten Einfluß ausübt.

Die Wollnysche Methode hat sich bei meinen Versuchen als vollständig unwirksam erwiesen.

#### b) Über die zur Impfung des sterilen Mehles verwendeten Mikroorganismen.

Die Mikroorganismen, welche ich zu dem sterilen Mehle hinzusetzte, waren: Sieben Bazillenarten, welche Dr. Levy aus Sauerteig isoliert und mir in liebenswürdiger Weise zur Verfügung gestellt hat, ferner *Bacterium coli*, aus menschlichen Fäces isoliert, und ein sporentragender Bazillus, den ich aus Mehl, welches unter Äther gehalten wurde, isoliert habe. Auf die mir von Dr. Levy zur Verfügung gestellten Bazillen (levans II, levans IX, gelber Säurebildner V, gelber Säurebildner VI, gelber Gasbildner III, gelber Gasbildner IV, gelber Gasbildner VI) möchte ich nicht näher eingehen, weil sie in seiner Arbeit von ihm selbst ausführlich beschrieben sind.<sup>2)</sup>

1) Nach Prof. Lehmanns Methoden der prakt. Hygiene. Tabelle IX, S. 667.

2) Dr. Fritz Levy, Beiträge zur Bakteriologie der Mehlteiggärung. Archiv f. Hygiene, Bd. XLIX.



Hier möchte ich nur mit einigen Worten auf den sporentragenden Bazillus eintreten, den ich aus dem Mehle, welches zum Zwecke der Sterilisation unter Äther gehalten wurde, isoliert habe. Diesen sporentragenden Bazillus, den ich aus den Mehlproben, welche 16 bzw. 46 Tage unter Äther gelegen haben, in Reinkultur isoliert habe, glaubte ich als zu der *Bacillus subtilis*-Gruppe gehörig betrachten zu können, wenn ich auch nicht in der Lage war, denselben mit einer der bekannten Arten genau zu identifizieren. Die von mir isolierten Bazillen stellen 2—5  $\mu$  lange Stäbchen dar, welche bald kettenartig, bald — häufiger — zu zwei oder zu drei aneinander liegen. Ihre Eigenschaften sind: lebhafte Eigenbewegung, endogene, hellglänzende Sporen; sie färben sich leicht mit den gebräuchlichen Farblösungen; Gram positiv. Auf Bouillon bilden sie ein oberflächliches Häutchen, wobei die Bouillon selbst klar bleibt. Auf Gelatineplatten bilden sie kleine, gelbliche, durchsichtige Kolonien, die am dritten Tage die Gelatine verflüssigen. Im Gelatinestich vom dritten Tage strumpfförmige Verflüssigung. Auf dem schräg erstarrten Agar bildet der Bazillus Kolonien in Form eines trockenen grau-weißen Rasens. Auf den Kartoffeln anfänglich ein schleimiger Belag, welcher nach 2—3 Tagen in eine grau-weiße, faltige, über die ganze Kartoffel ausgebreitete Auflagerung übergeht. Der Bazillus koaguliert Milch, wobei die Azidität der Milch (Untersuchung nach drei Tagen) 4,2% beträgt. Keine Gasbildung, keine Indolreaktion. Wächst in hoher Schicht (fakultativer Anaerobe). Wächst nicht auf saurem Agar. Nach allen diesen Eigentümlichkeiten steht der von mir isolierte Bazillus dem *Bacillus mesentericus panis viscosi* II<sup>1)</sup> und dem von Budinoff<sup>2)</sup> isolierten Bazillus am nächsten. Von dem ersteren unterscheidet er sich jedoch dadurch, daß er auf sauren Nährböden nicht wächst (Versuche mit saurem Agar negativ), ferner dadurch, daß er Säure und nicht Alkali bildet (*Bacillus mesentericus panis viscosi* II gibt auf Lackmusbouillon eine schwache Alkali-

---

1) Vogel, Zeitschr. f. Hygiene, Bd. XXVI, S. 398.

2) Budinoff, a. a. O., S. 458.



bildung)<sup>1)</sup>, und schliesslich dadurch, dass er kein fadenziehendes Brot gibt. Ob sich der von mir isolierte Bazillus von demjenigen unterscheidet, den Budinoff isoliert hat, vermag ich in Anbetracht der Kürze und Knappheit der von Budinoff angeführten Unterscheidungsmerkmale nicht zu sagen.

Hefepilze habe ich aus käuflicher Prefshefe isoliert: Ein stecknadelkopfgroßes Stück Hefe wurde in 10 ccm sterilen Wassers zerrieben und aus diesem Brei zwei Ösen in sterile Bierwürze übertragen. Hiervon wurden Bierwürzengelatineplatten (5%) ausgegossen, von denen nach sieben Tagen nach vorheriger mikroskopischer Untersuchung eine Kolonie auf Bierwürzenagar (schräg erstarrtem) überimpft wurde. Die Hefepilze stellten ovale Zellen dar, weiter habe ich sie nicht untersucht.

#### c) Säurebildung der Mikroorganismen.

Um die Bedeutung der einzelnen Mikroorganismen für die Säurebildung des Teiges zu ergründen, setzte ich zu sterilisiertem Mehl (50 g) 100 ccm steriles Wasser + Aufschwemmung einer Strichagarkultur in 10 ccm steriler neutraler Bouillon hinzu. Das Mehl wurde behufs Beseitigung der Krümel vor der Hinzufügung des Wassers in dem Kolben kräftig geschüttelt. Nun wurden die Kulturaufschwemmung und 50 ccm steriles Wasser hinzugesetzt, das Mehl mit dem Wasser wieder kräftig geschüttelt und nach Zusatz von weiteren 50 ccm sterilen Wassers alles durch Schütteln vermengt, worauf die Kolben mit dem Teig in den Brutschrank bei 37° für eine gewisse Zeit gebracht wurden. Die dabei erzielten Resultate sind aus der Tabelle VI (S. 113) zu ersehen.

Aus der Tabelle VI ergibt sich folgendes:

1. In bezug auf die gebildete Säuremenge unterscheiden sich die von mir untersuchten Sauerteigmikroorganismen in den natürlichen Verhältnissen, d. h. im Nährboden, von dem sie gezüchtet worden sind, nicht scharf voneinander, die Säurebildung war jedesmal bescheiden.
2. Der Befund stimmt in jeder Richtung mit demjenigen Levys auf Zuckerbouillon.

---

1) Zeitschr. f. Hygiene, Bd. XXVI, S. 404.



3. Durch Zusatz von Hefe zu nichtsterilem (lit. o) wie zu sterilem Mehl (lit. p und m) steigerte sich bei der Gärung die Azidität im Vergleich zu dem gleichen Nährboden ohne Hefe. (Die aus der Mischung des Mehles mit dem sporentragenden Bazillus + Hefe angefertigten mikroskopischen Präparate zeigten nach 7 Stunden das Vorhandensein von Hefezellen sowohl, wie auch von Bazillen, wobei letztere zahlreicher vertreten waren. Nach 20 Stunden seit Beginn der Gärung fand man fast ausschließlich Stäbchen allein und nur eine einzige Hefezelle.) Um letzteren Umstand, d. h. die Steigerung der Azidität des Teiges, welche bei Gärung unter Hefezusatz stattfindet, zu erklären, wurden Kontrollexperimente ausgeführt, deren Ergebnis aus Tabelle VII hervorgeht.

Tabelle VI.

		Berechnet auf 100 g Mehl in Normalnatron																														
		50 g steriles Mehl u. 100 cem ster. Wasser bei 37°C; dann wurden vor d. Titrieren noch 100 cem steril. Wasser hinzugesetzt		Steriles Mehl u. steriles Wasser B. coll. comm.		Levans II		Levans IX		Sporentragend. Bazillus)		Gelber säure- bildner V		Gelber säure- bildner VI		Gelber gas- bildner III		Gelber gas- bildner IV		Gelber gas- bildner VI		Symbiose Sporentrag. Bazillus) u. Levans		Sporentrag. Bazillus) und Hefe		Nichtsteriles Mehl u. nicht- steriles Wasser		Nichtsteriles Mehl u. Hefe u. nichtsteriles Wasser		Steriles Mehl und steriles Wasser u. Hefe		
		a	b	c	d	e	f	g	h	i	k	l	m	n	o	p																
Nach 7 Std.	I	5,6	7,8	7,8	7,2	8,4	7,8	7,4	8,2	7,2	8,0	9,5	10,8	9,4	14,6	8,4																
	II	5,7	8	8	7,2	8,6	8,0	7,6	8,4	7,6	8,2	9,6	11,0	9,2	15,2	8,6																
20 Std.	I	5,7	8,4	10,8	8,2	11,2	9,2	9,0	9,2	8,2	9,2	14,6	14,8	52,8	55,4	9,6																
	II	5,7	8,6	11,0	8,2	11,4	9,2	9,2	9,2	8,4	9,4	14,6	14,2	53,2	55,6	10																

Tabelle VII.

50 g steriles Mehl und 100 cem steriles Wasser bei 37° C; dann wurden vor dem Titrieren noch 100 cem steriles Wasser hinzugesetzt		Berechnet auf 100 g Mehl in Normalnatron							
		Steriles Mehl und steriles Wasser	Steril. Mehl und steriles Wasser und Hefe	Levans IX	Levans IX und Hefe	Sporen- tragender Bazillus	Sporentrag. Bazillus und Hefe	Nichtsteril. Mehl und nichtsteril. Wasser	Nichtsteril. Mehl und nichtsteril. Wasser und Hefe
Nach 7 Std.	I	5,6	9,3	8,2	10,9	8,1	9,5	11,2	17,5
	II	5,7	9,3	8,5	10,9	8,3	9,7	11,6	17,8

1) Sporogener Bazillus, den ich aus dem Mehl, welches 46 Tage unter Äther gestanden hat, isoliert habe.



Vorstehende Befunde bestätigen wiederum, daß in den Nährmedien nach Zusatz von Hefe zu denselben eine gewisse Steigerung der Säurebildung stattfindet. Auf den mikroskopischen Präparaten — lit. d (levans IX Hefe) — fand man Stäbchen und Hefezellen, wobei letztere bedeutend zahlreicher vertreten waren<sup>1)</sup>; in den Präparaten lit. f (sporentragender Bazillus + Hefe) waren Stäbchen zahlreicher vertreten, wenn auch die Zahl der Hefezellen keine geringe war.

Die etwas gesteigerte Azidität, welche bei Gärung von sterilem Mehl mit Hefezusatz (lit. b, Tabelle VII) hervortrat, drängte die Frage in den Vordergrund, ob unter den angegebenen Verhältnissen, d. h. nach 7 Stunden bei 37° C unsere Hefezellen ihre Lebensfähigkeit behalten. Es wurde wiederum eine Reihe von Experimenten vorgenommen, und zwar diesmal in folgender Weise: Zu sterilem Mehl und gewöhnlichem, nichtsterilem Mehl wurde Hefe sowohl in einer Quantität einer ganzen Strichbierwürzeagarkultur in 10 ccm sterilen Wassers, sowie in der Quantität einer Platinöse in 5 ccm sterilen Wassers aufgeschwemmt, worauf alles für die Dauer von 7 Stunden in den Brutschrank bei 37° C gebracht wurde. Das Ergebnis dieser Experimente geht aus folgender Tabelle hervor:

Tabelle VIII.

		Berechnet auf 100 g Mehl und Normalnatron					
		50 g steriles Mehl und 100 ccm steriles Wasser	Steriles Mehl und steriles Wasser und Hefekultur	Steriles Mehl und steriles Wasser und 1 Ose Hefe	Nichtsteril. Mehl und nichtsteril. Wasser	Nichtsteril. Mehl und nichtsteril. Wasser und Hefekultur	Nichtsteril. Mehl und nichtsteril. Wasser und 1 Ose Hefe
		a	b	c	d	e	f
Nach 7 Std.	I	5,5	9	6,3	12,6	18,4	14,0
bei 37° C	II	5,7	9,3	6,3	12,9	18,8	14,2

Der Hefezusatz ist wiederum auf die Steigerung der Azidität von Einfluß gewesen.

1) Das hier hervorgehobene Vorwiegen der Hefezellen bei Gärung des Mehles, auf welches Levans und Hefe überimpft waren, stimmt vollständig mit den Resultaten der Experimente Wolffins überein. Bakteriolog. u. chem. Untersuchungen über Sauerteiggärung, S. 39.



Aus der Mischung von sterilem Mehl + sterilem Wasser + Hefe ist eine Öse auf Bierwürzelatine (5%) überimpft worden, von wo 2 Ösen auf eine weitere Portion überimpft und dann Platten ausgegossen wurden. Auf sämtlichen 4 Platten entwickelten sich nach drei Tagen bei Zimmertemperatur Hefekolonien, und zwar: auf den Platten  $\alpha$ : I. 3920; II. 4122; auf den Platten  $\beta$ : I. 17; II. 19. Die Platten wurden makroskopisch gezählt. Die aus der Mischung von sterilem Mehl + sterilem Wasser + eine Öse Hefe, sowie aus nichtsterilem Mehl + nichtsterilem Wasser + eine Öse Hefe angefertigten mikroskopischen Präparate zeigten das Vorhandensein von Hefezellen.

Auf Grund der Tatsache, daß die Hefe ihre Lebensfähigkeit behalten hat, nachdem der Teig 7 Stunden lang bei 37° C gestanden hat, glaube ich annehmen zu können, daß die Steigerung der Azidität des Teiges eben auf die Tätigkeit der Hefe zurückgeführt werden kann.

Aus den vorstehenden Ausführungen glaube ich folgende Schlüsse ziehen zu können:

1. In den von mir untersuchten Mehlproben betrug die Gesamt-Azidität für Roggenmehl 0,36—0,52, für Weizenmehl 0,23—0,4%, auf Trockensubstanz und Milchsäure (Indikator Phenolphthalein) berechnet.
2. Meine Werte sind höher als die von Scherpe — letzterer hat bloß die wässerigen Auszüge — ich habe das mit Wasser angemischte Mehl titriert. Es wird sich zeigen, ob nicht für praktische Zwecke die einfachere direkte Titrierung ausreicht.
3. Die Azidität des Teiges wird, von der Dauer der Gärung und der Temperatur abgesehen, auch von der Quantität des bei der Bereitung des Teiges zum Mehl hinzugefügten Wassers, d. h. von der Konzentration des Teiges beeinflusst.
4. Durch Ausknoten des Teiges mit Wasser läßt sich leicht ca. 75% der Gesamtazidität des Teiges im wässerigen Auszug gewinnen.



5. Bei quantitativer Analyse des beim Auskneten des Teiges gewonnenen Wasserauszuges fand man im Auszug Essigsäure ( $C_2H_4O_2$ ) 50,8%, Milchsäure ( $C_3H_6O_3$ ) 25,3% und saure Phosphate 22,6%. An der Hand dieser Zahlen kann man sich einen gewissen Begriff von den Säuren des Teiges und deren Wechselbeziehungen machen.
6. Ameisensäure ( $CH_2O_2$ ) habe ich im Wasserauszug trotz wiederholter Untersuchungen nicht nachweisen können.
7. Beim Backen von Roggenbrot gehen ca. 75%, beim Backen von Graubrot ca. 70% und beim Backen von Weisbrot ca. 58,5% der Gesamtsäure aus dem Teig in das Brot über.
8. Bei meinen Versuchen zur Sterilisierung von Mehl hat sich wegen Anwesenheit sehr resistenter Sporen die Wollnysche Sterilisationsmethode mit Äther als vollständig unwirksam erwiesen.
9. Die von mir untersuchten Bakterien aus Sauerteig (Angehörige der Koligruppe und eine sporentragende Art) erwiesen sich als schwache Säurebildner von untereinander ziemlich ähnlicher Wirkung.
10. Der Befund stimmt mit demjenigen Levys überein und bestätigt den von diesem Autor in bezug auf die ermittelte Säuremenge im artifiziellen Nährboden (in der Zuckerbouillon) ermittelten Befund. Weiter geht aus dem Gefundenen hervor, daß Holliger und Levy recht haben, wenn sie in anderen als koliartigen Organismen die wichtigsten Säureerreger im Teig sehen.
11. Durch Zusatz von Hefe zu gewöhnlichem, nichtsterilem, wie auch zu sterilem Mehl mit überimpften Mikroorganismen und ohne dieselben wurde in allen von mir untersuchten Fällen die Azidität des Teiges etwas gesteigert.
12. Hefe, die ich aus der käuflichen Prefshefe isoliert habe, hat, nachdem sie auf steriles Mehl übertragen war, ihre vollständige Lebensfähigkeit im Teig, nachdem derselbe 7 Stunden lang bei einer Temperatur von 37° C gestanden hat, behalten.



13. Auf Grund der Tatsache, daß die Hefe ihre Lebensfähigkeit behalten hat, nachdem der Teig 7 Stunden lang bei  $37^{\circ}\text{C}$  gestanden hat, glaube ich annehmen zu können, daß die Steigerung der Azidität des Teiges in diesem Falle eben auf die Tätigkeit der Hefe zurückgeführt werden muß. Alle diese Angaben beziehen sich nur auf einen Hefestamm.
14. Zur weiteren Erkenntnis des biologischen Prozesses der Säurebildung im Brotteig sind weitere Forschungen im hygienischen Institut in Würzburg im Gang, wobei namentlich die starken Säurebildner studiert werden.

Zum Schluß ist es mir eine angenehme Pflicht, Herrn Prof. Dr. K. B. Lehmann sowohl für die Überweisung des Themas und die Anregung zu der Arbeit, wie auch für seine fortgesetzte, liebenswürdige Unterstützung, die er mir während meiner ganzen Arbeit mit Aufwand von Zeit und Mühe hat zuteil werden lassen, an dieser Stelle meinen ergebensten und tiefgefühlten Dank zu sagen.



## Entstehen bei der Fäulnis flüchtige Phosphorverbindungen?

Von

Prof. **Ch. Yokote** aus Tokio.

(Aus dem hygienischen Institut in Würzburg.)

Die Untersuchungen, über die ich im letzten Heft dieses Archivs berichtet habe, beweisen eine ganz außerordentlich starke Giftigkeit des  $\text{PH}_3$ . Es scheint daher von Interesse, die Angaben der Literatur, welche ein Vorkommen von  $\text{PH}_3$  in den Fäulnisgasen behaupten, einer kritischen Nachprüfung zu unterziehen, da, wenn diese Untersuchungen für das Vorkommen von  $\text{PH}_3$  als Fäulnisprodukt beweisend befunden würden, sich nicht unwichtige hygienische Schlüsse daraus ergäben. Die ältesten Angaben über bei Fäulnis entstandene, flüchtige Phosphorverbindungen stammen von Selmi<sup>1)</sup>. Derselbe gab an, daß sich bei der Zersetzung des Gehirns und anderer Organe des normalen Tieres flüchtige Phosphorverbindungen bildeten, die im Wasserdampfstrom überdestilliert werden können. Die Resultate von Selmi sind von einigen Autoren, wenigstens teilweise, bestätigt worden. So fand Poleck<sup>2)</sup> wenigstens bei der Zersetzung des Gehirns eine geringe Menge flüchtiger Phosphorverbindungen, dagegen nicht bei andern Organen. In neuerer Zeit behauptet

---

1) Atti della reale accad. dei Lincei, 1875—1876.

2) Archiv d. Pharm., 1887, Bd. 25, S. 205.



Kreps<sup>1)</sup>, daß aus faulendem Gehirn flüchtige Phosphorverbindungen zu erhalten seien, die Silbernitratlösung schwärzen, und in denen Phosphor direkt nachgewiesen werden könne. Auch bestätigte er die alte Angabe, daß Natriumphosphat in faulenden Substanzen reduziert werde.

Die ausführlichste, mir zugänglichste Arbeit mit positivem Resultat ist die von Stich<sup>2)</sup>, welcher zwar aus faulendem Pepton, Kasein, Nutrose, Nuklein, Protein, Lecithin und Protagon keine flüchtigen Phosphorverbindungen erhielt, dagegen mehrfach positive Resultate erzielte, als er mit Soda versetzte Schleien, Pankreas, Menschengehirn und Kartoffeln bei 37° der Fäulnis überließ. Seine Nachweismethode war die, daß er die Gase in Silbernitratlösung, Bromwasser oder rauchender Salpetersäure auffing und den Phosphor schliesslich als Phosphorsäure nachwies.

Ungefähr gleichzeitig mit Stich hat Marpmann<sup>3)</sup> in einer kurzen Mitteilung als etwas ganz Selbstverständliches und Allbekanntes hingestellt, daß bei Fischfäulnis nicht selten ein Knoblauchgeruch durch Entstehen von  $\text{PH}_3$  beobachtet wird, auch hat er in faulendem Käse durch Schwärzung von Silberpapier mehrmals  $\text{PH}_3$  nachgewiesen. Natürlich hielt er nur solche Versuche für beweisend, bei denen ein gleichzeitig angewendetes Bleipapier sich nicht dunkel färbte. Er stellte die Sache so dar, als ob bei Vergiftungen durch faulende Nahrung der  $\text{PH}_3$  eine wichtige Ursache der beobachteten Störungen darstelle.

Im Gegensatz zu diesen positiven Angaben ist auch eine große Reihe negativer in der Literatur vorhanden. Ein absolut negatives Resultat erhielten bei der Nachprüfung der Selmischen Behauptungen Fresenius und Neubauer<sup>4)</sup>. Auch eine Reduktion von Phosphorsäure durch naszierenden Wasserstoff konnten diese Autoren nicht beobachten.

1) Methode d. Phosphornachweises in gerichtl. chem. Fällen und deren kritische Begutachtung. Dissert., St. Petersburg, 1901.

2) Mitteilungen über einige während des Jahres 1898 im analytischen Laboratorium der Krankenhausapotheke zu Leipzig ausgeführte Untersuchungen: Über die Bildung gasförmiger P-Verbindungen bei der Fäulnis.

3) C. f. B. P., II. Abt., Bd. IV, S. 21.

4) Zeitschrift f. analytische Chemie, I, S. 343.



Halasz<sup>1)</sup> erhielt zwar aus den Organen mit Phosphor vergifteter Tiere leicht nach Dusard-Blondlot flüchtige Phosphorverbindungen, dagegen überhaupt nicht aus faulendem Gehirn; gleichgültig ob die Tiere, denen er die Gehirne entnahm, mit Phosphor vergiftet worden waren oder nicht.

Vollständig negativ verliefen die genauen Nachprüfungen von Selmis Angaben durch Hollefreund<sup>2)</sup>. Weder bei kurzer noch bei längerer Fäulnis, weder unmittelbar noch bei der Destillation, konnte er aus Hirn, Leber, Fleisch, Eiern, flüchtige Phosphorverbindungen gewinnen.

Die neueste Arbeit von Fischer<sup>3)</sup> ergab ebenfalls ein vollständig negatives Resultat. Fischer hatte sich speziell die Aufgabe gestellt, die Stickschen Resultate nachzuprüfen. Er hatte unter anderm auch den interessanten Versuch gemacht, aus phosphorhaltigen Verbindungen mit *Penicilium brevicaulis*  $\text{PH}_3$  zu entwickeln ohne jeden Erfolg. Und doch ist der verwendete Pilz so außerordentlich dazu befähigt,  $\text{AsH}_3$  aus Arsenverbindungen zu bilden.

Bei unbefangener Prüfung dieser Resultate steht jedenfalls soviel fest, dafs, wenn überhaupt im Verlauf von Zersetzungsprozessen eine  $\text{PH}_3$ -Bildung gelegentlich stattfindet, dieser Vorgang jedenfalls nicht in der Regel, ja nicht häufig in einem Grad erfolgen kann, der auch bei Anwendung der empfindlichsten Methoden bemerkbar ist.

Ich bemerke gleich, dafs ich in meinen über  $\frac{1}{2}$  Jahr hinaus mit mannigfaltigen Variationen fortgesetzten Versuchen, wobei ich namentlich mit Käse, Hirn und Fisch experimentierte, in der Regel negative Resultate erhielt. In der Mitte der Arbeit erhielt ich einige positive Resultate, welche sich aber bei weiterer Nachforschung als durch gewisse Fehlerquellen verursacht herausstellten. In der Entdeckung dieser Fehlerquellen, glaube ich, liegt ein gewisser Wert meiner Arbeit.

1) Zeitschrift f. anorgan. Chemie, Bd. 26, S. 438.

2) Beiträge zu Ermittlungen des Phosphors bei gerichtl. chem. Untersuchung. Dissert., Erlangen, 1890.

3) Beiträge zum Phosphornachweis. Archiv f. d. ges. Physiologie, Bd. 97, S. 601.



### Erste Versuchsreihe.

Zunächst versuchte ich in ähnlicher Weise, wie dies Marpmann getan hat,  $\text{PH}_3$  durch gleichzeitige Anwendung von Silber und Bleipapier nachzuweisen, es sollte das Silberpapier schwarz werden, währenddem das Bleipapier unverfärbt blieb. Ich füllte zu diesem Zweck in Kolben von etwa 300 ccm Inhalt je 50 bis 100 g Substanz Limburger Käse, rohe oder gekochte Fische, rohes Fleisch oder gekochte Bohnen. Dazu gab ich etwa 50 ccm Wasser. Die Untersuchung dauerte fast zwei Wochen und wurde jeden Tag wiederholt. Die Kolben standen während der Zeit im Dunkeln in einem auf ca.  $20^\circ$  eingestellten Brutschrank und wurden nur zur Kontrolle ans Licht genommen. Die Silber- und Bleipapierstreifen klemmte ich in üblicher Weise mittels des Wattepfropfens in dem Glase fest.

#### Versuch a.

Limburgerkäse 50 g mit 50 g Wasser. Am 1. und 2. Tage bemerkte man eine gelbe Färbung des Silberpapiers, während das Bleipapier fast ungefärbt blieb. Vom 3. Tage ab trat eine graue Färbung beider Papiere auf, welche nach und nach stärker wurde, so daß sie später dunkelgrau wurden. Aber eine gelbe Komponente blieb immer sichtbar.

#### Versuch b.

Rohe Barbe mit Haut und Knochen, 65 g mit 50 g Wasser. Am 1. Tage keine Farbenveränderung an beiden Papieren. Vom 2. Tage ab wurden beide grau, und an dem Silberpapier war eine gelbliche Farbe deutlich nachweisbar.

#### Versuch c.

Gekochte Barbe, 55 g (mit Wasser 20 Minuten lang gekocht), mit Haut und Knochen. In den ersten zwei Tagen keine Veränderung an beiden Papieren. Vom 3. Tage an verfärbte sich das Silberpapier gelbgrau und das Bleipapier grau. Die graue Färbung beider Papiere wurde mit jedem Tage stärker.

#### Versuch d.

Rohes Rindfleisch 50 g mit 50 g Wasser. Am ersten Tage keine Farbenveränderungen bei beiden Papieren; am 2. wurden beide gleich stark grau. Erst vom 3. Tage an bemerkte man eine gelbe Färbung neben der grauen an dem Silberpapier.

#### Versuch e.

Gekochte weiße Bohnen (30 Minuten lang gekocht), 80 g und 50 g Wasser. Am 1. Tage keine Farbenveränderung; am 2. Tage bemerkte man am Silber-



papier eine gelblichgraue und am Bleipapier graue Verfärbung. Nachher war das erstere schwachgelb und das zweite unverändert.

#### Versuch f.

Destilliertes Wasser. In dieser Flasche fand ich niemals eine graue Färbung an dem Bleipapier; aber das Silberpapier war schwach grau verfärbt (höchst wahrscheinlich durch Licht).

In dieser ganzen Versuchsreihe konnte ich nicht einmal das Resultat beobachten, das Marpmann mit seinen knoblauch- riechenden, faulenden Substanzen erhalten hat, allerdings kann ich auch nicht behaupten, daß meine Substanzen knoblauchartig gerochen haben. Viel Mühe habe ich mir gegeben, die hellgelbe Farbe zu erklären, welche das Silberpapier als Anfangsreaktion zeigte. Namentlich habe ich mich bemüht, durch kleinere und größere Mengen von  $\text{PH}_3$  Silberpapier zu verfärben. Ich erhielt aber niemals eine so zitronengelbe Farbe wie durch die Fäulnis- gase. Die Farbe war vielmehr bräunlichgelb oder gelblichbraun bei minimalen  $\text{PH}_3$  Mengen, grauschwarz bei größeren. Ich kann also auch diese Gelbfärbung durchaus nicht als einen Beweis für die Anwesenheit von  $\text{PH}_3$  ansehen. Das Agens, welches das Silberpapier verfärbte, trat in allen 5 Kolben auf und zwar in einem Stadium, als noch keine Bleipapierverfärbung zu finden war. Ein Versuch mit Azetylen, das, aus Kalziumkarbid hergestellt, immer etwas  $\text{PH}_3$  enthält, gab ebenfalls keine gelbe sondern eine braunschwarze Verfärbung des Silberpapiers.

#### Zweite Versuchsreihe.

Die Kölbchen, die mir zu der ersten Versuchsreihe gedient hatten, versetzte ich am 8. Tag mit etwas Natriumhypophosphit und saugte die Fäulnisgase einige Stunden lang in sehr langsamem Strom durch Silbernitratlösung. Obwohl sich die Silbernitratlösung etwas schwärzte, war es ganz unmöglich, in derselben etwas Phosphor nachzuweisen, als ich dies nach Kochen mit Salpetersäure und Ausfällen des Silbers mit Salzsäure nach der Molybdänmethode versuchte. Auch eine Andeutung, daß Natriumphosphat bei der Fäulnis reduziert werde, konnte ich nicht erhalten.



### Dritte Versuchsreihe.

In diese Versuchsreihe gehört die Mehrzahl meiner Versuche. Ich verwendete dazu Kolben von ca. 700 cm Inhalt mit den oben genannten fäulnisfähigen Substanzen reichlich beschickt (150 bis 200 g). Die Kolben waren mit doppelt durchbohrten Gummipfropfen verschlossen, standen bei Temperaturen von 22—30°, und täglich wurde zwei- oder dreimal, etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, Luft in ganz langsamem Strom durch die Kolben durchgesaugt. Die mit etwaigen flüchtigen Phosphorverbindungen beladene Luft passierte hierauf durch Pettenkofersche Röhren mit starkem Bromwasser, nur selten wurden solche Röhren mit Silberlösung verwendet. Man ließ die Kolben einige Tage im Brutschrank, ehe mit der Durchsaugung von Luft begonnen wurde, um die Fäulnis stark eintreten zu lassen. Die Untersuchung des Bromwassers oder der Silbernitratlösung wurde erst vorgenommen, wenn eine Reihe von Tagen hintereinander das Durchsaugen der Luft stattgefunden hatte. Die Untersuchung geschah in der Weise, daß man das Bromwasser bis zur Farblosigkeit kochte. Hierauf wurde gewöhnlich nochmals nach Zusatz von etwas Salpetersäure weiter erhitzt und etwas Ammonium-Molybdat dazugefügt.

#### Versuch a.

Limburgerkäse, 154 g, mit etwas Wasser. Temperatur 22° C; Versuchsdauer 9 Tage und Absorptionsflüssigkeit Silberlösung. Durch kunstgerechte Behandlung bekam ich sehr wenig blafgelben Molybdän-Niederschlag, welcher durch weitere Behandlung mit Magnesiamischung keinen Niederschlag gab. In diesem Fall untersuchte ich diesen gelben Niederschlag nicht mikroskopisch, konnte daher nicht mit Sicherheit feststellen, daß es kein phosphor-molybdänsaures Ammoniak ist; doch da ich später öfters blafgelbe Niederschläge erhielt, in denen keine typischen Kristalle von phosphormolybdänsaurem Ammoniak vorhanden waren, so ist der bei diesem Versuch gefundene blafgelbe Niederschlag höchstwahrscheinlich kein Phosphorniederschlag gewesen.

#### Versuch b.

Limburgerkäse, 200 g, ohne Wasserzusatz. Temperatur 28°—30° C; Absorptionsflüssigkeit Bromwasser. In dem während der ersten 4 Tage sich entwickelnden Gas und auch in dem, welches in den folgenden 20 Tagen sich bildete, fand ich keine Phosphorreaktion.



**Versuch c.**

Rohe Rotaugen, 200 g. Temperatur  $28^{\circ}$ – $30^{\circ}$  C; Absorptionsflüssigkeit Bromwasser. In den ersten 5 Tagen und auch in den folgenden 20 Tagen konnte ich keinen Phosphor in dem sich entwickelnden Gas konstatieren.

**Versuch d.**

Roher Weißfisch, 200 g. Temperatur  $28^{\circ}$ – $30^{\circ}$  C; Absorptionsflüssigkeit Bromwasser. Es wurde 6 Tage lang durchgeleitet. Resultat negativ.

**Versuch e.**

Roher Dickkopf, 200 g. Temperatur  $28^{\circ}$ – $30^{\circ}$  C; es wurde in Bromwasser eingeleitet. Resultate in den ersten 4 Tagen und in den folgenden 20 Tagen waren beide negativ.

**Versuch f.**

Limburgerkäse, 200 g. Zimmertemperatur (etwa  $20^{\circ}$  C); Absorptionsmittel Bromwasser und Versuchsdauer 15 Tage. Resultat negativ.

**Vierte Versuchsreihe.**

Die negativen Resultate in der dritten Versuchsreihe konnten darin ihre Ursache haben, daß ich zu kleine Mengen faulender Substanz verwendete. Ich wiederholte deshalb die Versuchsanordnung der dritten Versuchsreihe einigemal unter etwas veränderten Versuchsbedingungen. Es wurden gleich 3–5 kg Versuchsmaterial in eine große Flasche gebracht, welche wieder mit einem doppelt durchbohrten Gummistöpsel mit Glasröhren verschlossen war. Die Flasche stand in einem Wasserbad, das man nach Bedürfnis erwärmen konnte. Die Luft, welche durch die Flasche in sehr langsamem Strom durchgesaugt wurde, passierte vor Eintritt in die Flasche ein Gefäß mit Silberlösung, nach dem Passieren der Flasche drei hintereinander geschaltete Pettenkofer'sche Röhren mit starkem Bromwasser. Die Luft wurde Tag und Nacht durchgesaugt. Einmal wurde auch Wasserstoff durchgeleitet, um sicher anaerobe Versuchsbedingungen zu haben.

**Versuch a.**

Angewendet: 4660 g Kabeljau. Nach 9 Tagen fand die erste Untersuchung des Bromwassers statt. Ich erhielt hier zum ersten Male unzweifelhaft einen durch die Kristallform charakterisierten Niederschlag von gelbem Phosphorsäure-Ammonium-Molybdat, der sich in 1,2 mg Magnesium-Pyrophosphat verwandeln ließ. In der zweiten Periode von 2 Tagen und in der dritten von 9 Tagen fand ich keinen Phosphor.



**Versuch b.**

Limburgerkäse, 2950 g. Temperatur 20—22°. Im Gas der ersten neun Tage keinen Phosphor, in dem der folgenden 20 Tage war soviel Phosphor vorhanden, daß ich spärliche, aber typische, durch mikroskopische Betrachtung charakterisierte Kristalle von Phosphorsäure-Ammonium-Molybdat erhielt. Doch war es so wenig, daß keine Verwandlung in Magnesium-Pyrophosphat vorgenommen wurde.

**Versuch c.**

1830 g Rindshirn. In den ersten zehn Tagen bei 25—27° war kein Phosphor zu finden. In den folgenden 13 Tagen, wo die Temperatur um 30° gehalten wurde, war ebenfalls kein Phosphor da.

Die unregelmäßigen Resultate legten den Gedanken nahe, daß von irgend woher Phosphor in das Brom gelange. Natürlich war von Anfang an eine Untersuchung vorgenommen worden, welche zeigte, daß das Brom von Hause aus keinen Phosphor enthielt. Eine genaue Betrachtung des Apparats ergab nur eine denkbare Fehlerquelle, namentlich die, daß die Gummischläuche oder Gummistöpsel, wenn sie von Bromwasser oder Bromdampf bespült würden, kleine Phosphormengen abzugeben imstande seien. Es wurden denn auch einige direkte Versuche gemacht, Gummi auf Phosphor zu untersuchen. Leicht liefs sich zeigen, als ich in zwei getrennte Analysen weißen und roten Gummi mit Natriumkarbonat und Salpeter schmolz, daß die Asche etwas Phosphorsäure enthielt. Allerdings nur Mengen, die sich etwa um 1—2 mg bewegt haben mögen. Ein andermal tauchte ich ein Stück roten Gummischlauchs drei Tage lang in Bromwasser, wie ich es gewöhnlich verwendete. Auch hierin liefs sich deutlich Phosphorsäure nachweisen.

Ich stellte hierauf nochmals einige Versuche an, bei denen ich frisches Material wieder in erheblichen Mengen verwendete, aber das Bromwasser in Gaswaschflaschen unter Vermeidung von Gummistöpseln anwandte. Die Verbindung der einzelnen Röhren geschah nur durch kürzeste Gummischlauchverbindung.

**Versuch d.**

Limburgerkäse 2000 g. Die faulende Masse stand 10 Tage bei 30°. In dem Fäulnisgas war kein Phosphor nachweisbar.



**Versuch e.**

Mischung von Hecht und Schellfisch 2400 g. Temperatur 28—30°. Obwohl der Versuch 22 Tage fortgesetzt wurde, erhielt ich keine flüchtige Phosphorverbindung. Schliesslich komme ich zu

**Versuch f.**

bei welchem ich nicht Luft, sondern kunstgerecht gereinigten Wasserstoff verwendete. Der Versuch wurde mit 820 g Gehirn, das auf 30° gehalten wurde, 27 Tage fortgesetzt. Das Resultat war absolut negativ. Im Bromwasser war keine Spur von Phosphor nachweisbar.

Ich habe oben einmal von kleinen Mengen blafsgelben Niederschlags gesprochen. Herr Professor Lehmann machte mich darauf aufmerksam, daß dies vielleicht ein Kieselsäure-Ammonium-Molybdat sein könnte.

Es gelang mir denn auch, aus 50 g käuflichem Glaspulver, das ich 2—3 Tage in Bromwasser liegen liefs, eine geringe Menge eines blafsgelben undeutlich kristallinischen Niederschlags zu bekommen, der recht wohl identisch gewesen sein kann mit den blafsgelben Niederschlägen, die ich das eine und andere Mal erhielt. Eine Wiederholung des Versuchs mit Glas von einem meiner Untersuchungskolben ergab ein negatives Resultat.

Meine Resultate kann ich kurz in den Satz zusammenfassen: Es ist mir, wenn ich die Verwendung von phosphorhaltigem Gummi vermied, weder bei aerober noch bei anaerober Versuchsanordnung gelungen, aus grossen Mengen faulender Substanzen, Hirn, Fisch, Käse, auch in langer Zeit, 10—20 Tagen, flüchtige, in Brom absorbierbare Phosphorverbindungen zu erhalten. Auch eine Reduktion von Natrium-Phosphat oder Natrium-Hypophosphit konnte ich nicht beobachten. Als praktisches Ergebnis für die Hygiene folgt daraus: »Es liegt kein Grund vor, zu vermuten, daß Fäulnisgase durch ihren  $\text{PH}_3$ -Gehalt leicht schädlich wirken können. Natürlich möchte ich nicht behaupten, durch meine Versuche alle positiven Angaben früherer Forscher widerlegt zu haben. Immerhin dürften sie im Zusammenhang mit den zahlreichen negativen Resultaten sorgfältiger Untersucher um so mehr ein Stück zur Klärung der Frage beitragen, als es



mir gelungen ist, wenigstens eine Fehlerquelle für positive Befunde in einem Phosphorgehalt des Gummis zu finden und eine zweite Fehlerquelle in der Verwechslung von Kieselsäure-Ammonium-Molybdat mit Phosphorsäure-Ammonium-Molybdat wenigstens möglich erscheinen zu lassen.

Zum Schlusse erfülle ich die angenehme Pflicht, dem Herrn Professor K. B. Lehmann für die Anregung zur Bearbeitung dieses Themas und die freundliche Unterstützung bei der Durchführung der Arbeit meinen besten Dank auszudrücken.



# Über Absorption von Gasen durch Kleidungsstoffe.

Von

Prof. Ch. Yokote aus Tokio.

(Aus dem Hygienischen Institut in Würzburg.)

Vor drei Jahren hat im Hygienischen Institut zu Würzburg auf Veranlassung von Herrn Prof. Lehmann Herr Dr. Kifskalt<sup>1)</sup> einige Versuche über die Absorption von Gasen durch Wolle und Baumwolle ausgeführt. Er beschränkte sich im wesentlichen darauf, die Absorption von Ammoniak, Salzsäure und Schwefelwasserstoff bei verschiedenen Temperaturen für Wolle und Baumwolle festzustellen. Auch zeigte er durch einige Versuche die besonders starke Bindung von Ammoniak durch nasse Stoffe. Wie Kifskalt in seiner Arbeit erwähnt, liegen nur sehr wenige ältere Arbeiten über diese Fragen vor, namentlich enthält eine unter Rubner gearbeitete Dissertation von Chelius<sup>2)</sup> aus Marburg aus dem Jahre 1891 einige kurze Angaben über verschiedene uns hier interessierende Punkte, die sich zum Teil mit Kifskalts Untersuchung in guter Übereinstimmung befinden, zum Teil auch etwas abweichen.

Ich folgte daher gerne der Anregung von Herrn Prof. Lehmann, die vielen interessanten Fragen, die sich bei einem näheren Studium des Problems aufdrängten, etwas vielseitiger und

---

1) Archiv f. Hygiene, Bd. 41 (1902).

2) Über die Zersetzung in der Kleidung. Dissertation aus Universität Marburg, 1891.



weiter zu verfolgen, als dies durch die erwähnten Arbeiten geschehen ist. Bei der großen Ausdehnung dieses Gebiets kann auch meine Untersuchung nur beanspruchen, einen Teil der Fragen bearbeitet zu haben.

Ich habe es vorgezogen, alle Versuche mit einem einzigen Gas anzustellen und zwar mit Ammoniak, weil dasselbe besonders leicht zu bestimmen ist, und es mir notwendig schien, erst einmal an einem Gas größere Erfahrungen zu sammeln, ehe man weitere Stoffe in den Kreis der Betrachtung zieht. Nur zur Ergänzung habe ich mit einigen riechenden Stoffen noch Versuche vorgenommen. Zunächst teile ich die wichtigsten physikalischen Konstanten meiner zwölf untersuchten Kleidungsstoffe mit.

Tabelle I.

## Die Eigenschaft der untersuchten Kleidungsstoffe.

Name des Kleidungsstoffes	Farbe	Beschaffenheit	Dicke	Flächengewicht	Spez. Gewicht	Porenvolumen
<b>Wollstoffe.</b>			mm	g	g	%
Wollflanell I	weiß	dünn	1,00	2,0582	0,20582	87,7
"  II	grau	dick	2,00	2,6985	0,13492	87,1
"  III	tiefblau	rauh und dick	2,20	2,4710	0,11232	87,1
Wolltrikot	Naturfarbe (grau)	—	1,20	3,1249	0,26040	82,9
Kaschmir	weiß	?	0,40	1,3877	0,34692	73,6
Cheviot	weiß	?	0,50	1,5282	0,30584	78,7
<b>Baumwollstoffe.</b>						
Baumwollflanell(a)	weiß	—	1,00	1,3612	0,13612	93,7
"  (b)	weiß	—	1,20	1,8582	0,15485	91,2
Baumwolltrikot	rötlichgelb	—	0,70	2,3070	0,32950	91,7
Köper	weiß	ein Baumwollstoff, der auf der einen Seite eine Art Baumwollflanell darstellt, auf der anderen Seite ziemlich glatt ist und nur feine Rippen zeigt	0,80	2,1640	0,27050	86,5
Bieber	weiß	ziemlich steifer dünnwolliger Baumwollstoff zu warmen Unterkleid.	0,70	1,7906	0,25780	88,3
Schirting	weiß	dünnere feiner Hemdstoff	0,30	1,4747	0,49160	76,1
Baumwolltuch	weiß	sehr grober Hemdstoff	0,38	1,8614	0,48984	80,2



### 1. Enthalten die käuflichen Kleidungsstoffe Ammoniak?

Zwölf verschiedene weisse und gefärbte Woll- und Baumwollstoffe, alle die in folgendem gelegentlich verwendet sind, wurden einige Stunden lang in Mengen von 100 gcm in ammoniakfreiem Wasser stehen lassen und das Wasser nach Herausnahme der Stoffe auf Ammoniak untersucht. Ich fand in keiner Probe mit Nefslerschem Reagens auch nur Spuren von Ammoniak.

### 2. Binden die Kleidungsstoffe schwache Säuren und Laugen?

Im Verlauf der Untersuchung war es notwendig, Titrierungen von  $\frac{1}{10}$  Normalschwefelsäure vorzunehmen, in die ammoniakhaltige Kleidungsstoffe hineingeworfen worden waren. Kleidungsstoffe und Schwefelsäure waren gewöhnlich einige Stunden miteinander in Berührung. Es war nun vor allem zu entscheiden, ob vielleicht etwas Schwefelsäure von den Kleidungsstoffen selbst gebunden würde. Es war dies um so notwendiger, als Knecht<sup>1)</sup> in einer im Interesse der Färberei angestellten Arbeit gefunden hatte, daß kochende, starke Schwefelsäure in ziemlicher Menge von Wolle neutralisiert wurde. Baumwolle und Seide tun dies in geringerem Mafs. Auch Kfskalt hatte bei seinen Versuchen mit Absorption von Salzsäuredampf so hohe Werte gefunden, daß er an eine chemische Absorption dachte. In meinen Versuchen habe ich die Zeit der Einwirkung von Schwefelsäure auf die Kleidungsstoffe zwischen 30 Minuten und zehn Stunden variiert, ohne dadurch wesentlich verschiedene Zahlen zu finden. Die Differenzen blieben innerhalb der Versuchsfehler und ich verzichte daher, um meine Arbeit nicht mit zuviel Tabellen zu belasten, auf Angabe der Einzelresultate und teile nur die Durchschnittswerte mit. Auf 34 Bestimmungen insgesamt habe ich nur ca. drei extreme Werte erhalten, die bei der Bestimmung der Mittelwerte einen fehlerhaften Eindruck machten.

Die Resultate sind in Tabelle II niedergelegt.

---

1) Fortschritte der Physik, Bd. 45, S. 537.



Tabelle II.  
Neutralisierung von Schwefelsäure durch Kleidungsstoffe.

Name des Stoffes	pro 100 qcm des Stoffes	pro 1 g des Stoffes
	$\frac{1}{10}$ Norm.-H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> NH <sub>3</sub>	$\frac{1}{10}$ Norm.-H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> NH <sub>3</sub>
Wollflanell I (weiße) .	3,25 ccm = 5,5 mg	1,58 ccm = 2,67 mg
, II (grau) .	13,50 „ = 22,95 „	4,67 „ = 7,96 „
, III (tiefblau)	12,15 „ = 20,66 „	4,70 „ = 7,99 „
Kaschmir (weiße) . .	1,05 „ = 1,79 „	0,74 „ = 1,25 „
Cheviot (weiße) . . .	7,00 „ = 11,90 „	4,72 „ = 8,00 „
Wolltrikot (naturgrau)	15,87 „ = 26,97 „	5,08 „ = 8,63 „

Aus der Tabelle folgt, daß alle Wollstoffe nicht unerhebliche Mengen Schwefelsäure binden. Am wenigsten pro Gramm Kaschmir und weißer Wollflanell. Größere unter sich ähnliche Werte ca. 8 mg binden Cheviot, Wolltrikot und rauher tiefblauer Wollflanell. Eine freie wasserlösliche Base war in den Stoffen ebensowenig wie Ammoniak vorhanden gewesen, und es scheint vorläufig nicht klar, welcher Stoff in der Kleidung diese zum Teil nicht unerhebliche Säurebindung hervorgebracht hat. Der Verdacht, daß die Färbung an dem Prozeß schuld sei, trifft nicht zu, denn auch der rein weiße Cheviot und der naturbraune Wolltrikot binden starke Säure. Durch besondere Versuche habe ich einmal zu bestimmen versucht, ob gewaschene Stoffe weniger Säure absorbieren. Ich konnte das nicht konstatieren. Dagegen fand ich, daß die Fähigkeit, Säure zu binden, bedeutend geringer ist, wenn man den Stoff, nachdem er zwei Stunden in  $\frac{1}{10}$  Schwefelsäure gelegen hat, gründlich auswäscht und ihn nun von neuem in  $\frac{1}{10}$  Schwefelsäure legt.

Tabelle III.  
Bindung von H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> durch die Stoffe, die einmal mit H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> behandelt worden sind.

Name des Stoffes	pro 100 qcm des Stoffes	pro 1 g des Stoffes
	$\frac{1}{10}$ Norm.-H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> NH <sub>3</sub>	$\frac{1}{10}$ Norm.-H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> NH <sub>3</sub>
Wollflanell I, Kaschmir und Cheviot . . .	0                      0	0                      0
Wollflanell II (grau) .	1,10 ccm = 1,87 mg	0,40 ccm = 0,68 mg
, III (tiefblau)	0,55 „ = 0,94 „	0,22 „ = 0,31 „
Wolltrikot (naturgrau)	5,20 „ = 8,84 „	1,66 „ = 2,82 „



Im Gegensatz zu diesen mit Wolle erhaltenen Resultaten zeigte sich bei Baumwolle, von der ich ebenfalls eine Reihe von Proben untersuchte, keine bestimmbare Säureneutralisierung. Es ist demnach am wahrscheinlichsten, daß die Wolle selbst resp. gewisse Bestandteile der Wolle, die nicht in allen Wollsorten in gleicher Menge vorhanden zu sein scheinen, die Säure binden. Man könnte etwa an Amidosäuren denken. Ich habe in allen meinen folgenden Resultaten die Befunde korrigiert, indem ich die durch die Wolle gebundene Schwefelsäure von der durch Ammoniak + Wolle gebundenen subtrahierte. Die Differenz ergab dann ein richtiges Maß für das gebundene Ammoniak. Die Baumwollzahlen konnten unkorrigiert bleiben.

Die nicht uninteressanten mitgeteilten Ergebnisse veranlaßten mich, auch die Frage zu prüfen, die auch mit unserer Arbeit in direkter Beziehung steht, ob die Kleidungsstoffe vielleicht auch Alkali zu binden imstande seien. Ich nahm Kleidungsstoffe von 100 qcm und legte sie in 50 ccm  $\frac{1}{10}$ -Normalnatronlauge. Nach zwei Stunden fand ich, daß das eine Stück Wollflanell 19,5, das andere 15,5 ccm Normalnatronlauge zum Verschwinden gebracht, also gesättigt habe. Ich wusch die Stoffe aus und wiederholte den Versuch, indem ich sie diesmal 24 Stunden lang in 25 ccm  $\frac{1}{10}$ -Normalnatronlauge legte. Ich fand diesmal ein Verschwinden von 10 resp. 8,2 ccm  $\frac{1}{10}$ -Normalnatronlauge. Ein weiterer Versuch war der folgende: Ich fügte zu destilliertem Wasser ein Stück Wollflanell und gab einige Tropfen Phenolphthalein zu. Dann fügte ich tropfenweise  $\frac{1}{10}$ -Normalnatronlauge zu. Die Farbe verschwand anfangs rasch, später langsam. Ein scharfer Endtiter konnte nicht gefunden werden. Auch gegen Natronlauge verhält sich somit Wolle etwa wie eine Amidosäure. Es ist bekannt, daß dieselben sowohl mit Säure wie mit Basen Verbindungen einzugehen imstande sind. Dagegen verhielt sich Baumwollstoff gegen Natronlauge ebenso indifferent, wie er sich gegen Säure verhalten hatte.

Ich schloß aus diesen letzten Ergebnissen, daß man ein mit Ammoniak beladenes, in überschüssige Schwefelsäure gebrachtes Stück Tuch nicht direkt mit Natronlauge zur Bestimmung des



Schwefelsäureüberschusses titrieren dürfe, sondern dafs man das Tuchstück erst herausnehmen, auspressen und auswaschen müsse, um nachher die mit der Schwefelsäure vereinigten Waschwasser zu titrieren.

### 3. Methode der Absorptionsversuche.

Unter Berücksichtigung der Ergebnisse des vorigen Abschnitts stellte sich die Methode folgendermassen dar. Ich brachte in ein kleines Becherglas etwa 10 ccm Ammoniakflüssigkeit unter eine Glasglocke von ca. 3 l, welche auf eine Glasplatte aufgeschliffen war. 30 Minuten später hängte ich das zu untersuchende Stoffstückchen von 100 qcm Oberfläche an zwei Fäden ausgespannt auf ein kleines Glasgestell und brachte es unter die Glocke, ohne das Ammoniakgefäfs zu entfernen. Nach bestimmter Zeit,  $\frac{1}{2}$ —24 Stunden, wurde die Probe herausgenommen, sofort in ein gemessenes Volum  $\frac{1}{10}$ -Normalschwefelsäure gebracht, nach  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde wurde die Schwefelsäure abgegossen und das Tuchstückchen bis zum Verschwinden der saueren Reaktion mit neutralem Wasser gewaschen.  $\frac{1}{5}$  der vereinigten sauren Flüssigkeiten titrierte ich mit  $\frac{1}{10}$ -Normalnatronlauge und wiederholte die Titrierung an einem zweiten Fünftel. Die Säureabnahme minus der Säuremenge, welche die betreffende Stoffprobe nach Abschnitt 2 allein zum Verschwinden bringt, gab, mit 1,7 multipliziert die Ammoniakmenge in mg, welche der Stoff gebunden hatte. Ich habe in folgendem stets korrigierte Zahlen angegeben. Durch einen besonderen Versuch überzeugte ich mich noch, dafs eine kleine Ammoniakzugabe zu der Schwefelsäure die Schwefelsäurebindung eines Wollstückchens, das nicht in der Ammoniak-Atmosphäre geweilt hatte, nicht beeinflusst.

### 4. Bestimmung der Ammoniakmenge, welche von 100 qcm bei 16—17° von den Kleidungsstoffen in einer Stunde absorbiert wird.

Natürlich ist bei dem sehr verschiedenen Flächengewicht zu erwarten, dafs die Menge des absorbierten Ammoniaks pro 100 ccm verschieden ist. Es zeigte sich aber, dafs auch, wenn man für 1 g die Zahlen ausrechnet, die Differenzen noch sehr erheblich



Tabelle IV.

**NH<sub>3</sub>-Menge, welche von den Kleidungsstoffen absorbiert wird.**

Name des Stoffes	Flächen- gewicht	NH <sub>3</sub> pr. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> pro 1 g Stoff	
		Einzel- bestimmung	Mittel	Einzel- bestimmung	Mittel
Bieber . . . . .	a 1,7772 g	12,75 mg		7,18 mg	
	b 1,8041 ,	12,75 ,	12,75 mg	7,03 ,	7,11 mg
Köper . . . . .	a 2,2010 ,	16,25 ,		7,38 ,	
	b 2,1270 ,	19,55 ,	17,90 ,	9,19 ,	8,29 ,
Schirting . . . . .	a 1,4953 ,	13,60 ,		9,09 ,	
	b 1,4741 ,	11,05 ,	12,33 ,	7,49 ,	8,29 ,
Baumwolltuch . . . . .	a 1,7860 ,	16,25 ,		9,09 ,	
	b 1,9369 ,	17,00 ,	16,63 ,	8,77 ,	8,93 ,
Baumwollflanell (a) . . . . .	a 1,3501 ,	11,90 ,		8,81 ,	
	b 1,3723 ,	11,90 ,	11,90 ,	8,62 ,	8,72 ,
Baumwolltrikot . . . . .	a 2,2970 ,	25,33 ,		11,02 ,	
	b 2,3100 ,	21,93 ,	23,63 ,	9,49 ,	10,51 ,
Kaschmir . . . . .	a 1,3700 ,	27,79 ,		20,28 ,	
	b 1,4060 ,	27,79 ,		19,76 ,	
	c 1,3872 ,	29,47 ,	28,35 ,	21,24 ,	20,64 ,
Cheviot . . . . .	a 1,5032 ,	26,18 ,		17,41 ,	
	b 1,5280 ,	29,24 ,		19,13 ,	
	c 1,5534 ,	28,56 ,	27,99 ,	18,38 ,	18,31 ,
Wollflanell III (tiefblau) . . . . .	a 2,4260 ,	41,40 ,		17,06 ,	
	b 2,4490 ,	45,65 ,		18,64 ,	
	c 2,5370 ,	43,27 ,	43,44 ,	17,05 ,	17,58 ,
Wollflanell II (grau) . . . . .	a 2,6633 ,	39,68 ,		14,89 ,	
	b 2,7000 ,	37,40 ,		13,85 ,	
	c 2,7322 ,	44,54 ,	40,54 ,	16,34 ,	15,03 ,
Wolltrikot . . . . .	a 3,0995 ,	43,21 ,		13,94 ,	
	b 3,1504 ,	44,06 ,	43,64 ,	13,98 ,	13,96 ,
Wollflanell (weiße) . . . . .	a 2,1024 ,	40,23 ,		19,13 ,	
	b 2,0054 ,	41,25 ,		20,56 ,	
	c 2,0667 ,	44,31 ,	41,93 ,	21,39 ,	20,36 ,

sind, namentlich sieht man auf den ersten Blick, dafs auch in meinen Versuchen die Wollproben pro 1 g annähernd 1½ bis 3mal soviel absorbieren wie die Baumwollproben. Die einzelnen Baumwollstoffe unterscheiden sich nicht sehr bedeutend voneinander. Die Trikotstoffe zeigen die grösste, der Biber die kleinste Zahl. Die Zahlen für Köper, Schirting, Baumwolltuch



und Baumwollflanell sind fast identisch zwischen 8,3 und 8,9 mg. Ähnlich sind die Differenzen bei der Wolle. Wolltrikot liefert mit 14 mg eine besonders niedrige Zahl. Auch der graue Flanell mit 15 mg liefert einen niedrigen Wert. Cheviot mit 18,3 mg, Wollflanell mit 20,4 mg und Kaschmir mit 20,6 mg zeigen unter sich ähnliche Werte.

Chelius hat darauf aufmerksam gemacht, daß man bei derartigen Bestimmungen die in den Poren des Stoffes enthaltene Ammoniakmenge mitbestimme, und ich habe mich bemüht, diesen Fehler zu eliminieren und mir über seine Größe klar zu werden. In Tabelle I sind die Porenvolumen angegeben. Kennt man den Ammoniakgehalt unter der Glocke, so läßt sich, wenn man sehr rasch arbeitet und annimmt, daß die Poren vollständig mit Ammoniak von der Konzentration der Glockenluft gefüllt sind, die Ammoniakmenge in den Poren berechnen. Ich habe drei Versuche zur Ammoniakbestimmung unter der Glocke in der Weise angestellt, daß ich 150 ccm der Glockenluft langsam durch eine mit Schwefelsäure gefüllte Pettenkofer'sche Röhre leitete, wobei die Luft in der Glocke sich aus einer zweiten ebenso behandelten ersetzte. Ich fand 0,24, 0,34, 0,31, im Durchschnitt 0,30 mg Ammoniak in 1 ccm Luft. Diese Zahl muß eine Kleinigkeit zu niedrig sein. In der folgenden Tabelle ist einmal angegeben der direkt gefundene Ammoniakgehalt. Es zeigte sich, daß in der Tat durch Berücksichtigung des Ammoniakgehaltes der Porenluft die Resultate um etwa 4—23 % vermindert werden. Doch sind die korrigierten Zahlen untereinander nicht ähnlicher als wie die unkorrigierten. Die einzelnen niedrigen Werte stehen geradeso unerklärlich den andern gegenüber.

(Siehe Tabelle V auf S. 136.)

Vergleiche ich zum Schluß meine absoluten Werte mit denen von Kifskalt, so stimmen sie im wesentlichen überein. Allerdings hat er nur unkorrigierte Werte mitgeteilt und nur mit Baumwolltrikot und Wolltrikot gearbeitet, die bei mir gerade etwas abnorme Werte — Baumwolltrikot relativ hohe und Wolltrikot auffallend niedrige — ergeben haben.



Tabelle V.

Name des Stoffes		NH <sub>3</sub> total	Poren- volum in 1 g Stoff	NH <sub>3</sub> in der Porenluft	NH <sub>3</sub> von Stoff absorbiert
		mg	ccm	mg	mg
Bieber . . . . .		7,11	3,90	1,17	5,95
Köper . . . . .		8,29	3,69	1,11	7,18
Schirting . . . . .	Baum-	8,29	2,03	0,61	7,68
Baumwolltuch . . . . .	wolle	8,93	2,04	0,61	8,32
Baumwollflanell (a) . . . . .		8,72	6,83	2,05	6,67
Baumwolltrikot . . . . .		10,51	3,03	0,91	9,60
Kaschmir . . . . .		20,64	2,88	0,86	19,78
Cheviot . . . . .		18,31	3,27	0,98	17,33
Flanell III (tiefblau) . . . . .		17,58	8,90	2,67	14,91
Wollflanell II (grau) . . . . .	Wolle	15,03	7,41	2,22	12,81
Wolltrikot . . . . .		13,96	3,84	1,15	12,81
Wollflanell (weiße) . . . . .		20,36	4,85	1,46	18,90

Mit einem Wort möchte ich auch noch darauf aufmerksam machen, daß gerade der Wollstoff, der bei mir abnorm wenig Ammoniak absorbierte, der Wolltrikot sich gerade durch eine besonders starke Säureabsorption auszeichnete. Man könnte vermuten, daß die zum Trikot verwendete Wolle von besonders stark basischen Eigenschaften gewesen sei.

### 5. Über den Einfluß des Waschens auf die Absorption des Ammoniaks.

Es war denkbar, daß gewisse Unregelmäßigkeiten verschwinden würden durch das Waschen der Stoffe. Dabei mußte allerdings auch damit gerechnet werden, daß die physikalische Beschaffenheit des Stoffes durch das Waschen vielleicht auch ein wenig geändert würde. Das Waschen geschah bloß mit destilliertem Wasser und durch tüchtiges Reiben und Durchkneten mit den Händen. Das Waschwasser zeigte nirgends eine Verfärbung. Die gewaschenen Stoffe wurden erst im Trockenschrank 2—4 Stunden lang gut getrocknet und dann im Zimmer aufgehängt, damit sie wieder den Wassergehalt annahmen, der der Feuchtigkeit und Temperatur des Zimmers entspricht. Die in



folgender Tabelle enthaltenen Zahlen sind wieder korrigiert, indem ich die im Kapitel 2 niedergelegten Erfahrungen über die veränderte Säureabsorption gewaschener Stoffe berücksichtigte.

Tabelle VI.

**NH<sub>3</sub>-Menge, welche von dem gewaschenen Stoff absorbiert wird.**

Name des Stoffes	NH <sub>3</sub> -Menge, die von 100 qcm Stoff absorbiert wird		NH <sub>3</sub> -Menge, die von 1 g Stoff absorbiert wird		NH <sub>3</sub> -Menge, die von (nichtgewaschenem) 1 g Stoff absorbiert wird	
	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel		
	mg	mg	mg	mg	mg	
Bieber (weifs) . . . {	17,85		10,05			
	17,85	17,85	9,89	9,97	7,11	+ 40,2%
Köper (weifs) . . . {	19,55		8,88			
	22,10	20,83	10,39	9,64	8,29	+ 16,2 ,
Schirting (weifs) . . {	11,90		7,95			
	11,05	11,47	7,49	7,72	8,29	— 6,8 ,
Baumwolltuch (weifs) {	12,75		7,13			
	17,85	15,30	9,22	8,18	8,93	— 8,4 ,
Baumwollflanell (weifs) . . . {	8,50		6,29			
	11,90	10,20	8,62	7,46	8,72	— 16,8 ,
Baumwolltrikot (weifs) {	22,00		9,57			
	18,38	20,19	7,99	8,78	10,51	— 16,4 ,
Cheviot (weifs) . . . {	27,20		18,02			
	37,95	32,57	24,83	21,43	18,31	+ 17,0 ,
Kaschmir (weifs) . . {	34,85		25,43			
	28,90	31,88	20,55	22,99	20,64	+ 10,2 ,
Wollflanell III (tief-blau) . . . . . {	66,60		27,45			
	65,55	66,07	26,77	27,11	17,58	+ 35,1 ,
Wollflanell II (grau) . {	58,40		21,93			
	60,95	59,67	22,57	22,25	15,03	+ 32,4 ,
Wolltrikot . . . . . {	65,11		21,06			
	67,66	66,38	21,48	21,27	13,96	+ 34,3 ,
Wollflanell (weifs) . {	50,15		23,85			
	41,65	45,90	20,75	22,30	20,36	+ 8,7 ,

Nach den in der Tabelle niedergelegten Beobachtungen hat der gewaschene Wollstoff fast durchweg eine ziemlich gleichmässige vermehrte Ammoniakabsorption gezeigt; bei Baumwolle waren die Resultate unregelmässiger. Einen Grund dafür kann ich nicht angeben. Beim Niederschreiben der Arbeit tauchte der Gedanke auf, ob vielleicht Kohlensäure und schweflige Säure



oder Schwefelsäure beim Trockenprozeß absorbiert sein könnten. Ich hatte aber nicht mehr die Möglichkeit, diesen Gedanken zu prüfen.

Während ich bis hier mit einer großen Reihe verschiedener Stoffe gearbeitet hatte, glaubte ich bei der feineren Analyse der beobachteten Erscheinungen, mich auf zwei Stoffe beschränken zu sollen, welche in Webart, Dicke und Flächengewicht sehr ähnlich waren, sich aber durch ihre Herstellung aus Baumwolle und Wolle unterschieden, nämlich einen weißen Baumwollflanell und einen weißen Wollflanell.

#### 6. Nähere Prüfung der Frage, ob die Ammoniakabsorption von dem Grundstoff des Gewebes abhängig ist?

Die Versuche des Abschnitts 3 haben schon außerordentlich wahrscheinlich gemacht, daß in der Tat Wollstoffe mehr absorbieren wie Baumwollstoffe. Um dies über alle Zweifel sicher zu stellen, habe ich die beiden sehr ähnlich gewobenen Stoffe, Baumwollflanell b und Wollflanell 1 einer speziellen Vergleichen unterzogen und dabei die in Tabelle VII auf S. 139 angegebenen Werte erhalten.

Die Zahlen sollen gleichzeitig zeigen, welche Differenzen man auch bei sorgfältigster Ausführung eines Einzelversuchs erhalten kann, und damit gleichzeitig den Beweis führen, daß Mittelzahlen nur einen Wert haben, wenn man sie aus vielen Einzelbestimmungen ableitet. Ich habe mich bei den Bestimmungen peinlichst bemüht, die Temperatur 16—17° C einzuhalten, die Stoffe stets genau 1 Stunde unter der Glocke zu lassen, den Transport der Stückchen in die Säure stets so rasch als möglich zu vollziehen, das Säureglas unmittelbar neben die Glocke bei der Übertragung zu stellen, und dennoch sind die Zahlen für Wolle ziemlich, für Baumwolle stellenweise außerordentlich different. Ist doch die niedrigste Zahl für Baumwolle fast  $\frac{1}{3}$  so groß wie die höchste. Auch für gewaschene Stoffe habe ich die Rechnung ausgeführt und diesmal mit den Ergebnissen des Abschnitts 5 durchweg eine geringe Erhöhung der Ammoniakabsorption durch



die gewaschenen Stoffe gefunden, während in Abschnitt 5 dieses Resultat nur für Wolle erhalten wurde und die Baumwolle unregelmäßige Resultate gegeben hatte.

Tabelle VII.

$\text{NH}_3$ -Menge, welche von 1 g Stoff für 1 Stunde bei 16—17° C absorbiert wird.

Wollflanell		Baumwollflanell	
nicht gewaschen	gewaschen	nicht gewaschen	gewaschen
mg	mg	mg	mg
20,22	26,95	7,14	8,43
24,97	28,00	6,92	8,62
25,23	28,06	9,59	9,19
19,41	31,47	9,11	7,36
16,51	28,71	14,05	5,84
22,23	28,95	7,40	7,08
23,16	27,44	7,63	7,24
20,90	29,06	6,00	9,28
21,63	23,85	5,71	10,29
23,83	20,75	9,40	9,15
24,51	26,58	8,00	10,81
20,78	26,47	7,87	9,11
24,29		8,51	
24,54		5,96	
23,68		6,69	
20,49		8,56	
21,15		9,64	
19,13		11,01	
20,56		10,86	
21,44			
22,94	27,19	8,26	8,87

## 7. Warum absorbieren die gewaschenen Stoffe mehr Ammoniak?

Wie ich unten zeigen werde, spielt der Gehalt an hygroskopischem Wasser eine bedeutende Rolle bei der Absorption des Ammoniaks, und es lag die Vermutung nahe, es könnten die gewaschenen Stoffe durch das Waschen etwas hygroskopischer geworden sein. Um dies zu ermitteln, brachte ich von Woll- und Baumwollflanell gewaschene und ungewaschene Stücke in den Trockenschrank, liefs sie in dem Exsikkator abkühlen und hängte sie dann zusammen gleichzeitig eine bestimmte Zeit in



mit Wasserdampf gesättigter Luft auf unter einer Glocke. Die Resultate waren, wie Tabelle VIII ergibt, dafs in der Tat die gewaschenen Stoffe fast regelmäfsig eine, wenn auch nur unbedeutende vermehrte Hygroskopizität zeigten.

Tabelle VIII.  
Wassermenge, welche von 100 g<sub>m</sub> nichtgewaschenen und gewaschenen Stoffen absorbiert wird.

Nr.	Wasserdampf in dem Raume, wo die Stoffe gelegt werden	Zeitdauer	Temperatur	Wollflanell		Baumwollflanell	
				nicht gewasch.	ge-waschene	nicht gewasch.	ge-waschene
				%	%	%	%
1 a	gesättigt	1/2 Std.	17° C	3,10	2,90	3,00	3,20
b	, ,	1 1/2 Std.	, ,	4,60	4,80	4,50	4,50
c	Zimmerfeucht.	5 Tage	um 17° C	7,86	8,05	4,14	4,15
2 a	gesättigt	1/2 Std.	17° C	3,38	3,89	2,97	3,27
b	, ,	1 1/2 Std.	, ,	5,16	5,63	4,26	5,13
c	Zimmerfeucht.	5 Tage	um 17° C	7,31	8,00	—	—
3	gesättigt	1 Std.	17° C	4,48	4,79	4,15	5,49

Ob diese geringe Vermehrung der hygroskopischen Eigenschaften ausreicht, um die vermehrte Ammoniakaufnahme der gewaschenen Stoffe zu erklären, kann ich nicht entscheiden. Wahrscheinlich spielen noch andere Ursachen, vielleicht eine gewisse Lockerung des Gewebes, beim Waschen mit.

### 8. Ändert das Appretieren mit Stärkelösung die Absorptionsfähigkeit eines Stoffes?

Um diese Frage zu untersuchen und gleichzeitig die hygroskopischen Eigenschaften der appretierten mit denen von nicht appretierten Stoffen zu vergleichen, stellte ich folgenden Versuch an. Vier Stücke Baumwollflanell von 100 g<sub>m</sub> wusch ich mit destilliertem Wasser und trocknete sie im Trockenschrank und wog sie. Zwei Stücke davon wurden in schwache Stärkelösung gelegt, wieder getrocknet und gewogen. Sie nahmen ungefähr 146 mg Stärke auf. Nun brachte ich die beiden gestärkten und zwei andere Stücke 30 Minuten lang in einen mit Wasserdampf gesättigten Raum. Beim Wiegen zeigte sich, dafs die gestärkten Stücke 42, die ungestärkten 20 und 25 mg Wasser aufgenommen



hatten. Die Stücke wurden wieder gertrocknet und nun 30 Minuten lang bei  $17^{\circ}$  unter eine Ammoniakglocke gebracht und der Ammoniakgehalt bestimmt. Die gestärkten Stücke nahmen, wie sie mehr Wasser aufgenommen hatten, auch mehr Ammoniak auf und zwar ziemlich im gleichen Verhältnis. Es ist wahrscheinlich, daß nicht die Stärke das Ammoniak absorbiert, sondern daß die Stärke Wasser aufnimmt und das Wasser dann Ammoniak absorbiert.

Tabelle IX.

Baumwoll- flanell	Flächen- gewicht im Trocknen	Wasser- gehalt	Stärke- gehalt	NH <sub>3</sub> pro 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> pro 1 g Stoff	
				Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
Kontroll-	g	g	g	mg	mg	mg	mg
	1,3740	0,0256	0	13,43		9,82	
„	1,3975	0,0195	0	9,38	11,40	6,71	8,26
appretierte	1,2948	0,0420	0,1461	15,30		11,87	
„	1,3485	0,0430	0,1475	16,15	15,72	11,97	11,92

## 9. Die Abhängigkeit der Ammoniakabsorption von der Zeitdauer des Versuchs.

Kifskalt hat nachgewiesen, daß in einer Stunde die Ammoniakabsorption vollendet ist. Die spärlichen und etwas unregelmäßigen Angaben von Chelius gestatten den gleichen Schluss. Meine Versuche, die ich gleichzeitig mit gewaschenem und ungewaschenem Woll- und Baumwollflanell anstellte, sind in Tabelle 10 nieder gelegt. Es folgt daraus, daß in der Tat in einer Stunde die Sättigung erreicht ist, daß aber nach einer halben Stunde noch etwas mehr Ammoniak aufgenommen wird. Ich fand es notwendig, bei diesen Versuchen darauf zu achten, daß die Glocke durch Fett dicht auf die Glasplatte aufgesetzt war. (s. Tab. X S. 142.)

## 10. Über die Abhängigkeit der absorbierten Ammoniakmenge von dem Gehalt des Stoffes an flüssigem Wasser.

Chelius und Kifskalt haben schon gefunden, daß benetzte Stoffe bedeutend mehr Ammoniak als die trockenen absorbieren. Ich habe es für interessant gehalten, diese Frage näher zu studieren unter bedeutender Variation des Wassergehalts. Ich teile die Resultate in Tabelle XI (S. 142) mit.



Tabelle X.

Be- rühungs- stunde	NH <sub>3</sub> pro 1 g Wollflanell				NH <sub>3</sub> pro 1 g Baumwollflanell			
	nicht gewaschen		gewaschen		nicht gewaschen		gewaschen	
	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
1/2 Std.	21,59		23,31		8,39		7,89	
	23,47	22,53	23,06	23,19	7,33	7,86	5,52	6,72
1 "	23,83		25,99		9,59		10,81	
	24,51	24,34	27,18	26,59	9,11	9,35	9,11	9,96
2 "	25,17		26,56		8,48		9,09	
	25,21	25,19	26,47	26,52	7,59	8,04	6,30	7,70
4 "	22,34		26,63		8,35		7,74	
	19,62	20,98	24,97	25,80	8,75	8,55	8,88	8,30
6 "	23,69		26,02		10,14		6,11	
	24,07	23,88	28,37	27,20	6,38	8,26	7,71	6,91
8 "	21,73		23,47		7,69		8,89	
	21,28	21,50	23,85	23,66	5,99	6,84	8,76	8,83

Tabelle XI. Wollflanell.

Nr.	Tempe- ratur	Behand- lungs- dauer	Wassergeh. in d. Stoff		Absorbiertes NH <sub>3</sub>		
			absolut	relativ	pr. 100 qcm Stoff	pro 1 g Stoff	
			g	%	mg	mg	
1	a	16° C	1 Std.	3,1241	168,9	244,4	132,1
	b	,	,	3,3652	187,4	264,8	147,5
2	a	17° C	,	3,6319	188,8	348,1	167,0
	b	,	,	3,7952	203,3	354,9	173,2
3	a	17° C	,	1,7948	88,8	201,9	96,3
	b	,	,	1,5351	80,4	190,0	91,2
4	a	16° C	,	0,2586	13,6	53,15	25,4
	b	,	,	0,2742	14,3	48,05	23,8
5	a	17° C	,	0,1812	9,5	43,80	23,1
	b	,	,	0,3084	17,0	43,80	24,5

## Baumwollflanell.

1	a	17° C	1 Std.	2,4452	192,0	256,3	205,6
	b	"	"	2,7710	207,5	299,6	223,6
2	a	16° C	"	3,2336	177,3	227,8	124,9
	b	"	"	3,4978	191,0	246,5	128,0
3	a	17° C	"	1,7338	94,0	180,0	98,2
	b	"	"	1,6782	89,2	174,2	89,4
4	a	16° C	"	0,1558	8,6	21,3	11,8
	b	"	"	0,1758	9,6	19,6	10,6
5	a	17° C	"	0,1270	8,6	10,2	7,8
	b	"	"	0,1207	9,6	12,8	9,6



Versucht man rechnerisch zu vergleichen die Menge des Wassergehalts mit der Menge des absorbierten Ammoniaks, so ergeben sich ziemlich regelmässige Beziehungen.

Tabelle XII.

**NH<sub>3</sub>-Menge, welche von 1 g Wasser absorbiert wird.**

Wollflanell			Baumwollflanell		
		mg			mg
1	a	64,0	1	a	100,0
	b	64,4		b	102,8
2	a	83,9	2	a	67,5
	b	81,3		b	67,1
3	a	86,6	3	a	99,2
	b	96,0		b	95,6
Durchschnitt		79,3	Durchschnitt		88,7

Die Rechnung wurde unter folgender Voraussetzung ausgeführt: Von der NH<sub>3</sub>-Menge, die der nasse Stoff absorbierte, wurde die durch den Stoff nebst seinem hygroskopischen Wasser absorbierte Ammoniakmenge abgezogen, die Differenz wurde auf das flüssige Wasser bezogen und auf 1 g umgerechnet.

Es zeigt sich, daß die pro 1 g Wasser absorbierte Ammoniakmenge zwar keine konstante, aber doch eine Gröfse gleicher Ordnung darstellt. Inwieweit noch Versuchsfehler daran schuld sind, daß die Gröfsen nicht regelmässig sind, ist nicht zu sagen. Auffallend ist jedenfalls, daß bei der Wolle der Versuch 2 und 3, bei der Baumwolle der Versuch 1 und 3 zu annähernd gleichen Zahlen pro 1 g Wasser führt. Auch Chelius hat eine ähnliche Betrachtung angestellt und gefunden, daß 1 g Wasser in Wolle durchschnittlich 109,7 mg, in Baumwolle 99,2 mg Ammoniak bindet in einer Stunde. Auch aus den Zahlen von Kifskalt ergibt sich ein ähnliches Verhältnis.

## II. Einfluß des hygroskopischen Wassers auf die Absorption.

Neuer, also auch interessanter als die Mitteilungen des vorigen Abschnittes scheinen mir die Ergebnisse zu sein, die ich in diesem mitteilen will. Meine Versuchsanordnung war die folgende: Ich



trocknete Stoffstücke im Trockenschrank und legte einen Teil davon in den Exsikkator und andere ebenso große unter eine Glocke, deren Luft mit Wasser gesättigt war. Nach 24 Stunden brachte ich beide Stoffsorten in eine Glocke mit Ammoniakdampf, aus der ich sie nach sehr kurzer Zeit herausnahm, um dem trockenen Stoff nicht Gelegenheit zu geben, neben Ammoniak größere Wasserdampfmen gen aufzunehmen. Meine Versuchszeit war 10 Minuten, ich ging aber bis zu 2 Minuten herunter. Die Resultate zeigt Tabelle XIII.

Tabelle XIII.

## 1. Versuch.

Bei 16° C.  $\text{NH}_3$ -Menge, welche von 1 g Stoff absorbiert wird.

Wollflanell				Baumwollflanell			
trocken		feucht (nicht nass)		trocken		feucht (nicht nass)	
Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel
mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
11,39		21,10		9,92		13,38	
9,67	10,53	21,11	21,10	8,18	9,05	12,89	13,24

## 2. Versuch.

Bei 17° C und 5 Minuten. Absorbierte  $\text{NH}_3$ -Menge für 1 g Stoff.

## Wollflanell.

	Hygroskop. Wasser in 1 g Stoff	Einzel	Mittel
Trocken . .		7,47 mg	
„ . .		9,14 „	8,31 mg
Feucht . .	0,1820 g	18,10 „	
„ . .	0,1800 „	16,15 „	17,12 „

## Baumwollflanell.

	Hygroskop. Wasser in 1 g Stoff	Einzel	Mittel
Trocken . .		4,27 mg	
„ . .		5,57 „	4,88 mg
Feucht . .	0,1188 g	8,31 „	
„ . .	0,1254 „	7,02 „	7,66 „



**3. Versuch.**Bei 17° C und 2 Minuten. Absorbierte  $\text{NH}_3$ -Menge für 1 g Stoff.**Wollflanell.**

	Hygroskop. Wasser in 1 g Stoff	Einzeln	Mittel
Trocken . .		5,84 mg	
„ . .		6,99 „	6,41 mg
Feucht . .	0,1972 g	19,95 „	
„ . .	0,1999 „	20,11 „	20,03 „

**Baumwollflanell.**

	Hygroskop. Wasser in 1 g Stoff	Einzeln	Mittel
Trocken . .		2,36 mg	
„ . .		2,91 „	2,63 mg
Feucht . .	0,1323 g	6,57 „	
„ . .	0,1294 „	8,64 „	7,60 „

In einigen Versuchen habe ich auch den Wassergehalt des feuchten Stoffs bestimmt. Aus den Versuchen folgt, daß das hygroskopische Wasser eine außerordentlich wichtige Rolle spielt bei der Absorption des Ammoniaks. Schon in 2 Minuten nimmt der mit Wasserdampf gesättigte Wollflanell und Baumwollflanell ziemlich maximale Ammoniakmengen auf, währenddem der trockene Stoff sehr langsam nachhinkt. Die trockene Wolle besitzt selbst nach 10 Minuten erst die Hälfte ihres maximalen Ammoniakgehaltes. Man kann sagen, die Ammoniakzunahme dauert so lang, bis das Maximum der hygroskopischen Feuchtigkeit erreicht ist.

Es liegt nahe, aus diesen Zahlen zu berechnen, wieviel  $\text{NH}_3$  ein Gramm hygroskopischen Wassers absorbiert. Doch stößt die Berechnung auf Schwierigkeiten, denn der Wassergehalt der »trocknen« Kontrollproben war am Ende des Versuches, d. h. nach 2 resp. 5 Minuten, nicht mehr Null, und es ist deshalb nicht erlaubt, von dem  $\text{NH}_3$ -Gehalt des feuchten Stoffes den Ammoniakgehalt des trocknen Stoffes zu subtrahieren und die Differenz auf den  $\text{NH}_3$ -Gehalt des hygroskopischen Wassers zu beziehen.



## 12. Beziehung des absorbierten Ammoniaks zur Temperatur.

Kifskalt hat konstatiert, daß die absorbierte Ammoniakmenge mit der Temperatur sinkt. Meine Untersuchungen in dieser Richtung habe ich in Tabelle XIV niedergelegt.

Tabelle XIV.

**NH<sub>3</sub>-Menge, welche von dem Stoff pro 1 Stunde absorbiert wird.**

Temperatur	Wollflanell				Baumwollflanell			
	pro 100 qcm		pro 1 g		pro 100 qcm		pro 1 g	
	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
3° C	54,34		27,64		18,70		9,70	
	53,66	54,00	27,19	27,41	25,50	22,10	13,40	11,60
17° C	48,65		24,54		17,85		9,40	
	49,41	49,03	23,68	24,11	15,30	16,58	8,10	8,70
25° C	45,50		21,19		8,10		6,15	
	42,95	44,22	20,34	20,76	8,50	8,30	5,87	6,01
37° C	38,70		18,85		7,65		5,60	
	39,25	38,97	19,13	18,99	8,50	8,06	5,90	5,80

Ich komme zu ähnlichen Resultaten wie Kifskalt, der aber unkorrigierte Werte mitteilt. Doch ist bei ihm der Temperatureinfluss etwas stärker, als ich ihn fand. Ich habe auf die weitere Verfolgung dieses Themas nicht viel Zeit verwendet.

## 13. Hat die Erschöpfung der Kleidungsstoffe durch Äther einen Einfluss auf die Ammoniakbindung?

Kifskalt konnte keinen solchen Einfluss konstatieren. Ich habe wenigstens eine kleine Steigerung der Ammoniakbindung durch Entfetten finden können. Baumwoll- und Wollflanell (je 1000 qcm) wurden 16 Stunden lang mit Äther extrahiert und getrocknet. Leider versäumte ich, den Äther vorher auf seine Reaktion zu untersuchen. Im Ätherextrakt fand ich bei 100 qcm Wollflanell 0,9 cm Normalsäure, in 100 qcm Baumwollflanellextrakt 0,23 Normalsäure. Die Bindungsfähigkeit für Schwefelsäure war bei dem Wollstoff, wie ich mich durch einen besonderen Versuch überzeigte, nicht verändert. Die Ammoniakabsorption ist aus Tabelle XV zu ersehen.



Tabelle XV.

**NH<sub>3</sub>-Menge, welche von 1 g entfettetem Stoff pro 30 Min. absorbiert wird.**

Temperatur	Wollflanell				Baumwollflanell			
	entfettet		nicht entfettet		entfettet		nicht entfettet	
	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
17° C	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
	22,22		21,92		7,23		4,96	
16° C	19,99	21,11	18,99	20,46	5,52	6,38	4,29	4,63
	21,55		19,94		7,63		6,07	
	24,11	22,83	20,85	20,40	6,63	7,13	7,00	6,52

Um zu sehen, ob an der vermehrten Ammoniakaufnahme des entfetteten Stoffes eine gröfsere Hygroskopizität des letzteren schuld sei, bestimmte ich auch die Wasserdampfaufnahme, fand aber, wie Tabelle XVI zeigt, keine auffallenden Differenzen.

Tabelle XVI.

Nr.	Wasserdampf in der Luft	Zeitdauer	Temperatur	Absorbierte Wassermenge			
				Wollflanell		Baumwollflanell	
				gewöhnl.	entfetteter	gewöhnl.	entfetteter
				‰	‰	‰	‰
1 a	gesättigt	1/2 Std.	17° C	3,10	2,50	3,00	3,00
b	, ,	1 1/2 Std.	, ,	4,60	4,90	4,50	4,30
c	Zimmerfeucht.	5 Tage	um 17° C	7,86	7,70	4,14	4,11
2 a	gesättigt	1/3 Std.	17° C	3,38	3,41	2,97	3,83
b	, ,	1 1/2 Std.	, ,	5,16	5,27	4,26	4,38
c	Zimmerfeucht.	5 Tage	um 17° C	7,31	7,51	—	—

Ich mufs bekennen, dafs die Unterschiede in die Fehlergrenzen fallen und nicht einmal durchweg zugunsten des entfetteten Stoffes ausgefallen sind.

#### 14. Verändert sich die absorbierte Ammoniakmenge in dem aus der Ammoniakatmosphäre entfernten Stoffstück durch Bewegung desselben?

Eine Bewegung des herausgenommenen, mit Ammoniak imprägnierten Läppchens von ca. 1 m in einer Sekunde nenne ich in folgendem eine »Bewegung«. Durch eine solche Bewegung mufste man erwarten, das Ammoniak vollständig aus den Poren entfernen zu können. Es war interessant, wie sich bei weiteren Bewegungen



der Ammoniakgehalt stellen würde. Tabelle XVII bringt eine größere Reihe solcher Versuche mit Woll- und Baumwollflanell, aus denen hervorgeht, daß die erste Bewegung bei Baumwollflanell einen starken Einfluss hat.

Tabelle XVII.

## 1. Versuch.

Bewegungs- zahl	Baumwollflanell		Wollflanell	
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff
ohne	18,00 mg	14,05 mg	22,55 mg	11,07 mg
1	5,95 ,	4,51 ,	21,70 ,	10,24 ,
2	3,40 ,	2,49 ,	21,70 ,	10,50 ,
3	0,85 ,	0,61 ,	20,00 ,	9,73 ,

## 2. Versuch.

Bewegungs- zahl	Baumwollflanell		Wollflanell	
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff
ohne	5,95 mg	4,65 mg	43,80 mg	22,46 mg
3	2,55 ,	1,90 ,	41,25 ,	19,54 ,
5	1,70 ,	1,25 ,	37,00 ,	18,13 ,
10	0,85 ,	0,65 ,	33,30 ,	15,75 ,

## 3. Versuch.

Bewegungs- zahl	Baumwollflanell				Wollflanell			
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff		NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	
	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
ohne	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
,	13,60		7,40		40,40		20,49	
5	14,45	14,03	7,63	7,52	42,44	41,42	21,15	20,82
5	6,80		3,85		34,79		17,27	
10	5,95	6,38	3,28	3,57	35,81	35,30	17,80	17,53
10	1,70		0,71		30,20		15,15	
15	2,55	2,13	1,14	1,03	32,75	31,47	16,09	15,62
15	1,70		0,94		28,50		14,09	
15	0,85	1,28	0,48	0,71	26,46	27,48	13,32	13,70



Die späteren Bewegungen sind von wesentlich geringerem Einfluß. Nach der 10. oder 15. ist aber so ziemlich alles Ammoniak beim Baumwollflanell verschwunden. Wesentlich anders verhält sich der Wollflanell, der von seinem hohen Ammoniakgehalt in den durch eine oder drei Bewegungen so gut wie nichts abgibt, und selbst nach der 10. und 15. Bewegung noch sehr erhebliche Mengen über die Hälfte der anfänglichen zurückhält.

Die große absolute Differenz der einzelnen Versuche dürfte sich teilweise durch einen verschiedenen Ammoniakgehalt in der Luft erklären, auf dessen Konstanthaltung ich bei diesen Versuchen, wo ich nur relative Werte haben wollte, vielleicht nicht immer genügend Sorgfalt verwendet habe. Ich habe die Versuche später nochmals wiederholt, wobei ich die Stoffproben getrocknet anwendete und sie 10 Minuten lang in die Glocke mit Ammoniakdampf brachte. Es sind also diese Versuche mit Stoff von sehr geringem Wassergehalt angestellt. Die Resultate von Tabelle XVIII ergaben diesmal auch eine ziemliche Beständigkeit des Ammoniakgehaltes in dem Baumwollflanell.

Tabelle XVIII.

Bewegungs- zahl	Baumwollflanell				Wollflanell			
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff		NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	
	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel
	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
ohne	11,56		6,00		25,95		12,73	
,	10,71	11,23	5,71	5,81	23,57	24,76	11,82	12,27
10	7,31		3,94		22,89		11,60	
10	6,46	6,87	3,56	3,75	21,87	22,76	10,88	11,24
30	5,61		2,99		18,81		9,44	
30	4,76	5,18	2,50	2,78	19,66	19,23	9,95	9,69

Trotz 30 Bewegungen war das NH<sub>3</sub> nur auf etwa die Hälfte zurückgegangen. Noch beständiger erwies sich der Ammoniakgehalt des Wollflanells, der nach 30 Bewegungen noch etwa 80% des Anfangsgehalts betrug. Endlich habe ich untersucht, wie sich bei lang fortgesetzten Bewegungen der Ammoniakgehalt gestaltet.



Tabelle XIX.

Bewegungs- zahl	Wollflanell		Baumwollflanell	
	NH <sub>3</sub> für 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> für 1 g Stoff	NH <sub>3</sub> für 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> für 1 g Stoff
100	18,64 mg	9,54 mg	Spur	Spur
200	15,92 „	8,29 „	„	„
500	14,05 „	7,30 „	„	„
1000	12,09 „	6,37 „	„	„

Es folgt also, daß der Wollstoff auch nach vielen Bewegungen das Ammoniak außerordentlich festhält, währenddem der Baumwollflanell nach 100 Bewegungen nur noch Spuren von Ammoniak erkennen läßt (Tabelle XIX.) Jedenfalls ist die Verbindung des Ammoniaks mit dem Wollstoff eine wesentlich festere wie mit der Baumwolle, und es liegt durchaus nahe, an eine chemische Bindung mindestens eines Teils dieses Ammoniaks zu denken. Daß hygroskopisches Wasser dazu notwendig ist, spricht nicht gegen eine Beteiligung der Wollfaser selbst an der Bindung. Nach den Resultaten des vorigen Versuchs war es interessant, auch einmal Baumwoll- und Wollstoff einfach in der Richtung zu untersuchen, wie lang sie nach einstündigem Aufenthalt in der Ammoniakglocke beim ruhigen Aufhängen im Zimmer ihren Ammoniakgehalt behalten.

### 15. Wie lange bleibt NH<sub>3</sub> in den aufgehängten trockenen Kleidungsstoffen enthalten?

Tabelle XX. In der Zimmertemperatur 16–17° C.

Nach dem Verlassen d. Ammoniak- glocke	Wollflanell				Baumwollflanell			
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff		NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	
	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel	Einzeln	Mittel
sofort	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
„	43,80		20,78		17,00		8,55	
„	48,22	46,01	24,29	22,53	18,00	17,81	9,63	9,09
24 Std.	11,33		5,82		Spur		Spur	
„	12,01	11,67	5,79	5,80	„	Spur	„	Spur
48 Std.	8,75		4,37		„		„	
„	10,65	9,70	5,35	4,86	„	„	„	„
72 Std.	8,95		4,42		„		„	
„	7,08	8,01	3,51	3,96	„	„	„	„



In dem Brutschrank 37° C.

Nach dem Verlassen d. Ammoniakglocke	Wollflanell				Baumwollflanell			
	NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff		NH <sub>3</sub> f. 100 qcm Stoff		NH <sub>3</sub> f. 1 g Stoff	
	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel	Einzel	Mittel
sofort	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
	40,97		19,52		20,40		11,01	
„	36,55	38,76	18,70	19,11	20,40	20,40	10,86	10,93
24 Std.	6,40		3,17		Spur		Spur	
„	5,72	6,06	2,87	3,02		Spur		Spur
48 Std.	8,10		3,84		„		„	
„	8,10	8,10	3,91	3,87	„	„	„	„
72 Std.	8,07		4,00		„		„	
„	5,29	6,64	2,57	3,28	„	„	„	„

Die Resultate stimmen sehr wohl mit denen des früheren Abschnitts. Wollflanell verliert selbst im Brutschrank in 24 Stunden nur rund  $\frac{6}{7}$  seines Ammoniakgehaltes und bewahrt selbst 72 Stunden lang die Menge, die nach 24 Stunden noch vorhanden war. Bei Zimmertemperatur ist der Ammoniakgehalt nach 24 Stunden etwa  $\frac{1}{5}$  des Anfangsgehaltes. Beim Baumwollflanell ist dagegen nach 24 Stunden sowohl im Brutschrank als wie bei Zimmertemperatur der Ammoniakgehalt bis auf Spuren verschwunden.

Der Ammoniakgehalt im Wollflanell veranlaßte mich, noch eine kleine Versuchsreihe anzustellen, in der ich nach längeren Tagen die Ammoniakmengen in 100 qcm Ammoniak feststellte. Die Resultate der Tabelle sprechen für sich.

Tabelle XXI.

Wollflanell.

Nach dem Verlassen der Ammoniakglocke	Im Zimmer (16—17°)		Im Brutschrank (37° C)	
	NH <sub>3</sub> pro 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> pro 1 g Stoff	NH <sub>3</sub> pro 100 qcm Stoff	NH <sub>3</sub> pro 1 g Stoff
5 Tage	6,91 mg	3,45 mg	4,02 mg	1,98 mg
9 „	7,08 „	3,56 „	4,02 „	2,01 „
12 „	8,09 „	4,07 „	2,49 „	1,23 „
20 „	6,59 „	3,22 „	2,22 „	1,16 „



Bis zu 20 Tagen ist bei Zimmertemperatur der nach 24 Stunden vorhandene Ammoniakrest noch vorhanden, also doch höchst wahrscheinlich chemisch gebunden.

Bei Bruttemperatur ist die Abnahme rascher, aber auch hier nach 20 Tagen noch ein geringer Ammoniakgehalt merklich.

Der Geruch nach Ammoniak ist bei Wollflanell bei 37° nach etwa 4 Stunden, bei Zimmertemperatur etwa 16 Stunden lang in Spuren merklich. Baumwollflanell riecht schon nach 1 Stunde sowohl bei Zimmertemperatur wie bei 37° nicht mehr.

Aus all den mitgeteilten Tatsachen möchte ich vermuten, daß Ammoniak in drei Formen in dem Stoff vorhanden ist:

1. Eine sehr geringe Menge in den Poren,
2. eine gewisse Menge auf der Faser kondensiert,
3. eine gewisse Menge von der Faser chemisch gebunden.

Bei der Wolle möchte ich vermuten, daß etwa die Hälfte des Ammoniaks chemisch, die Hälfte nur durch Absorption gebunden ist. Bei der Baumwolle spielt die chemische Bindung eine viel bescheidenere Rolle, wenn man überhaupt eine solche annehmen will.

#### **16. Absorbieren die Kleidungsstoffe Ammoniak aus einer sehr schwach ammoniakhaltigen Luft?**

Das Spülklosett des Hygienischen Instituts zeigt keinen merklichen Ammoniakgeruch. Immerhin versuchte ich durch Aufhängen von Woll- und Baumwollflanell während 31, ein anderes Mal während 28 Tagen eine Ammoniakabsorption zu erhalten. Meine Wollflanellstückchen von 100 qcm nahmen denn auch in der Tat durchschnittlich 4,7 mg (2,2 mg pro 1 g) auf, während die Baumwollstückchen keine deutlichen Resultate geben. Beim zweiten Versuch enthielten die beiden Wollflanellstücke durchschnittlich 3,56 mg (1,67 pro 1 g), und die beiden Baumwollflanellstückchen wieder nur minimale Mengen. Man könnte also, auf diese Versuche gestützt, das Aufhängen von Wollflanellstückchen dazu verwenden, um das Auftreten sehr kleiner Ammoniakmengen in einem Raum zu konstatieren.



### 17. Findet eine Oxydation des Ammoniaks in den Kleidungsstoffen statt?

In sorgfältigen Arbeiten haben Fleck<sup>1)</sup> und Uffelmann<sup>2)</sup> gezeigt, daß verdünnte Ammoniaklösungen, ohne Mitwirkung von Mikroorganismen in Fließpapierstreifen aufgesaugt, an der Luft in salpetrige Säure übergehen. Ich habe das Gleiche für Streifen von Baumwollflanell leicht zeigen können. Meine Versuchsanordnung war folgende: Ich ließ Streifen von 2 cm Breite und 30 cm Länge mit einem Ende in eine schwache Ammoniaklösung eintauchen und das andere Ende über einen niedrig aufgestellten Becher hängen. Nach 40 Stunden war genügend Flüssigkeit durch Kapillarität abgelaufen, um darin mit Leichtigkeit geringe Mengen salpetriger Säure nachweisen zu können. Ein Kontrollversuch mit Wasser ergab ein negatives Resultat. Selbstverständlich hatte ich mich überzeugt, daß die von mir angewendete Baumwollflanellsorte nicht selbst von Anfang an kleine Mengen salpetriger Säure enthielt, wie ich dies von verschiedenen meiner Stoffe konstatieren konnte. Als ich die gleichen Versuche mit Wollstreifen machte, bekam ich lauter negative Resultate. Ich habe dann auf Anregung von Herrn Professor Lehmann sehr verdünnte Nitritlösungen mit Wolle zusammengebracht und konstatiert, daß die salpetrige Säure durch Wolle zum Verschwinden gebracht wurde. Es wirkt also Wolle auf salpetrige Säure etwa wie Harnstoff und gewisse Amidverbindungen zerstörend ein. Nicht untersucht ist, ob nicht gewisse Ammoniakmengen in der Wolle erst oxydiert und die salpetrige Säure dann wieder denitrifiziert wird. Auch ob sich Mikroorganismen bei diesen Reaktionen beteiligen, habe ich nicht untersucht.

### 18. Über die Absorption verschiedener Riechstoffe durch Kleidungsstoffe.

Als Anhang zu meiner Arbeit habe ich geprüft, wie sich die Kleidung zu verschiedenen riechenden Stoffen verhält, nament-

1) Die Oxydation des Ammoniaks im Brunnenwasser. 12. u. 13. Jahresbericht d. chem. Centralblatts zu Dresden.

2) Oxydation des Ammoniaks im Wasser und im Boden. Archiv f. Hyg., Bd. IV, 82.



lich schien es von Interesse festzustellen, ob Wolle und Baumwolle sich hier verschieden verhalten. Bei der Unmöglichkeit, die absorbierten Stoffe quantitativ zu bestimmen, mußte man sich mit Geruchprüfungen zufrieden geben und um Irrtümer auszuschließen, die Versuche möglichst wiederholen.

Tabelle XXII.

**Thymol.** (Versuchsdauer 23 Stunden.)

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell	Baumwollflanell
sofort	stark	stärker als Wolle
1 Stunde	gut	gut
2 Stunden	gut	Spur
4 Stunden	schwach	Spur
6 Stunden	schwach	—

**Thymol.** (3 1/2 Stunden in Thymoldampf.)

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell	Baumwollflanell
sofort	gut	stärker als Wolle
1 Stunde	schwach	gut
3 Stunden	schwach	schwach
4 Stunden	Spur	Spur?

**Tabakrauch.**

## 3 Stunden im starken Tabakrauch.

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell	Baumwollflanell
sofort	stark	stark
2 Tage	gut	schwach
5 Tage	—	Spur
6 Tage	—	Spur

## 15 Stunden im starken Tabakrauch.

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell	Baumwollflanell
sofort	sehr stark	sehr stark
1 Tag	sehr stark	stark
8 Tage	Spur	Spur



30 Minuten im starken Tabakrauch.

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell grau	Wollflanell tiefblau	Wollflanell weifs	Bieber weifs	Köper weifs	Baumwollflanell (b)
sofort	stark	stark	stark	sehr stark	sehr stark	sehr stark
1—2 Tage	stark	stark	stark	stark	stark	stark
13 Tage	Spur	schwach	schwach	—	Spur	schwach
20 Tage	—	—	Spur	—	Spur	Spur

20 Stunden lang im starken Tabakrauch.

Nach dem Herausnehmen	sofort	1 Tag	8 Tage	9 Tage	11 Tage
Wollflanell I . . . . .	stark	stark	schwach	schwach	Spur
„ II . . . . .	stark	schwach	—	—	—
„ III . . . . .	sehr stark	schwach	schwach	schwach	Spur
Kaschmir . . . . .	stark	schwach	—	—	—
Cheviot . . . . .	stark	Spur	—	—	—
Baumwollflanell (b) . .	stark	stark	Spur	—	—
Köper . . . . .	sehr stark	stark	Spur	Spur	—
Bieber . . . . .	stark	stark	Spur	Spur	—
Baumwolltuch . . . . .	stark	schwach	—	—	—
Schirting . . . . .	stark	schwach	—	—	—

Kreosotdampf. 3 Stunden im Kreosotdampf.

Nach dem Herausnehmen	Wollflanell	Baumwollflanell
sofort	stark	stärker als Wolle
2 Stunden	Spur	schwach
1 Tag	—	schwach
3 Tage	—	Spur

Kampherdampf. 20 Stunden im Kampherdampf.

Nach dem Herausnehmen	sofort	1½ Std.	5 Std.	8 Std.	24 Std.
Bieber . . . . .	schwach	Spur	Spur	—	—
Baumwollflanell . . .	schwach	—	—	—	—
Köper . . . . .	stark	Spur	—	—	—
Baumwolltuch . . . .	schwach	—	—	—	—
Wollflanell I (weifs) .	schwach	schwach	Spur	Spur	—
„ II (grau) . . . . .	schwach	—	—	—	—
„ III (tiefblau) . . .	stärker	Spur	—	—	—



## 4 Stunden im Kampherdampf.

Nach dem Herausnehmen	Kaschmir	Schirting	Cheviot
Sofort . . . . .	schwach	stark	Spur
3 Stunden . . . . .	Spur	Spur	—

## Bergamottöl.

3 Stunden im Bergamottöldampf		15 1/2 Stunden im Bergamottöl				
		Nach dem Herausnehmen				
	sofort	25 Min.	sofort	1 1/2 Std.	2 Std.	4 Std.
Kaschmir . . . . .	schwach	—	gut	schwach	Spur	—
Wollflanell I (weiß)	stark	Spur	stark	schwach	Spur	Spur
Baumwollflanell (b)	stark	—	gut	Spur	—	—
Wolltrikot . . . . .	schwach	Spur	stark	Spur	—	—
Baumwolltrikot . . .	schwach	Spur	gut	schwach	Spur	—
Schirting . . . . .	gut	Spur	gut	—	—	—

## Jodoform.

## 18 Stunden im Jodoformdampf.

		Nach dem Herausnehmen		
		sofort	1 1/4 Std.	6 1/2 Std.
Wollflanell I . . . . .		gut	schwach	Spur
Baumwollflanell (b) . . . .		stark	schwach	Spur
Kaschmir . . . . .		gut	—	—
Schirting . . . . .		stark	—	—

## Buttersäure.

## 46 Stunden im Buttersäuredampf.

		Nach dem Herausnehmen			
		sofort	1 Tag	8 Tage	21 Tage
Wolltrikot . . . . .		stark	gut	schwach	—
Baumwolltrikot . . . . .		stark	schwach	schwach	—
Wollflanell I . . . . .		stark	gut	schwach	Spur
Baumwollflanell (b) . . . .		stark	schwach	schwach	Spur
Kaschmir . . . . .		stark	schwach	—	—
Schirting . . . . .		stark	schwach	schwach	—



Übersichtstabelle.

	Es bleibt der Geruch länger	
	im Wollstoff	im Baumwollstoff
Thymol . . . . .	etwas länger	—
Tabakrauch . . . . .	oft etwas länger	—
Kreosot . . . . .	—	länger
Kampher . . . . .	etwas länger	—
Bergamottöl . . . . .	etwas länger	—
Jodoform . . . . .	gleich	gleich
Buttersäure . . . . .	gleich	gleich

Nach dem Gesagten verhalten sich die Riechstoffe etwas verschieden zu den Geweben, so wird Thymol etwas stärker von Baumwollflanell als von Wollflanell aufgenommen, auch andere Riechstoffe scheint die Baumwolle im Momente des Herausnehmens und einige Zeit nachher reichlich zu enthalten. Mit der Zeit verliert die Baumwolle meist die Gerüche früher, nur Kreosot scheint eine Ausnahme zu machen. Es liegt nahe, diese Beobachtungen in Vergleich zu setzen, mit der Abgabe und Aufnahme anderer Stoffe, namentlich des Wassers, ich selbst konnte mich dieser Frage nicht mehr widmen, große Vorsicht wird bei der Beurteilung des Verhaltens aller der Substanzen notwendig sein, die sich einer quantitativen Bestimmung entziehen.<sup>1)</sup> Jedenfalls sind noch weitere Versuche nötig.

Zum Schluß erfülle ich die angenehme Pflicht, dem Herrn Professor K. B. Lehmann für die Anregung zur Bearbeitung dieses Themas und die freundliche Unterstützung bei der Durchführung der Arbeit meinen herzlichen Dank auszudrücken.

1) Die Versuche über die Absorption von Riechstoffen durch Kleidungsstoffe, die ich hier mitteile, sind schon vor zwei Jahren von Dr. P. Hofmann, damaligen Assistenten des hygienischen Institutes, auf Anregung von Herrn Prof. Lehmann, begonnen worden. Die Versuche wurden damals aufgegeben, weil es nicht recht gelingen wollte, die absorbierten Stoffe chemisch quantitativ zu bestimmen. Der damals verwendete Baumwollstoff übertraf einige Zeit nach dem Herausnehmen aus dem riechenden Dampf den Wollstoff häufiger an Geruch als dies in meinen Versuchen der Fall war.



# Über die Zersetzungsvorgänge in schmutziger Unterkleidung.

Von

**Dr. Ch. Yokote,**

a. o. Professor aus Tokio.

(Aus dem hygienischen Institut in Würzburg.)

Chelius<sup>1)</sup> hat in seiner Dissertation gezeigt, daß in schmutzigen Strümpfen starke Zersetzungsvorgänge vorkommen, speziell hat er das Ammoniak, das sie abgeben, bei Zimmer- und Bruttemperatur ermittelt. Er faßte dabei das Ammoniak als Spaltprodukt des Harnstoffes auf, konstatierte die Zunahme der Zersetzung mit der Temperatur und machte darauf aufmerksam, daß in Baumwollstoffen stärkere Schmutzmengen sich finden und viel stärkere Zersetzungen vor sich gehen als in Wollstoffen.

Meine Versuche habe ich an zwei Hemden vorgenommen, welche ich von Arbeitern erwarb, die dieselben viele Wochen lang getragen hatten. Ich habe meine Untersuchungen nicht auf die Ammoniakbestimmung beschränkt, sondern namentlich auch die Kohlensäure bestimmt, da ja anzunehmen war, daß die Kohlensäuremenge, die schmutzige Kleidung liefert, viel größer sein muß als die Ammoniakmenge. Wird doch das Ammoniak von etwa gleichzeitig aufgetretenen Säuren der Fettsäurereihe begierig gebunden.<sup>2)</sup>

---

1) Über die Zersetzung in der Kleidung. Dissert. aus der Universität Marburg, 1891.

2) Auch die Gewebe, besonders Wollstoffe, binden erheblich Ammoniak, wie Chelius auch fand und ich eingehend studiert habe. Vgl. die vorige Arbeit.



Zweitens hatte ich mir die Aufgabe gestellt, zu ermitteln, ob bei diesen Zersetzungsprozessen wohl eine bakterielle Ursache anzunehmen sei.

Besonders interessant erscheinen mir diese Untersuchungen im Hinblick darauf, daß Rubner und Schierbeck<sup>2)</sup> gefunden haben, daß eine nennenswerte Kohlensäurebildung in der Kleidung reinlicher Menschen bei Zimmertemperatur nicht stattzufinden pflegt. Rubner hat z. B. gezeigt, daß man aus den rasch vom Leibe gezogenen und zu einem Bündel aufgeschichteten Kleidern eines Menschen nur noch kurze Zeit eine Luft extrahieren kann, die kohlen säurereicher ist als die Zimmerluft. Schierbeck wies nach, daß die Kohlensäureausscheidung des Menschen von der Haut aus ungefähr die gleiche ist, ob er gewöhnliche oder ganz frisch gewaschene Kleider trägt. In Erweiterung dieser Angaben habe ich nun gefunden, daß mindestens unter gewissen Bedingungen erhebliche Kohlensäuremengen aus sehr schmutziger Kleidung erhalten werden.

### I. Versuch.

Das Material des ersten Versuchs stellte ein äußerst schmutziges Baumwolltrikothemd dar, das ein Arbeiter angeblich vier Monate lang un- ausgesetzt bei der Arbeit getragen hatte. Dasselbe war für das Auge und für die Nase gleich stark verunreinigt. Es verbreitete auch bei Zimmertemperatur einen stark unangenehmen Geruch. Um etwas Quantitatives über den Schmutzgehalt der Kleidung aussagen zu können, habe ich zwei Stücke des Hemds, einmal die eine Achselhöhle und zweitens ein Stück aus dem Rücken auf Chlornatrium und Ammoniak untersucht. Die Untersuchungsmethode bestand darin, daß das Stoffstück längere Zeit sehr sorgfältig ausgewaschen wurde und, daß in dem wässrigen Auszug in einer Probe nach Schloßing das Ammoniak<sup>3)</sup>, in einer andern unter ganz vorsichtigem Versaschen der Chlornatriumgehalt bestimmt wurde. Die Resultate der Versuche sind in der kleinen Tabelle (S. 160) niedergelegt.

1) Archiv f. Hygiene, Bd. XV.

2) Archiv f. Hygiene, Bd. XVI.

3) Eine zweite Bestimmung habe ich so gemacht, daß ich den wässrigen Auszug mit Säure versetzte, konzentrierte und dann mit Natronlauge destillierte. Ich fand jetzt pro 1 g Hemd 4,25 mg  $\text{NH}_3$ . Der höhere Wert erklärt sich offenbar daraus, daß durch diese Methode der Harnstoff ganz oder teilweise in Ammoniak übergang.



Tabelle I.

Verwendetes Material			Waschverlust		NaCl		NH <sub>3</sub>		
Teil des Hemdes	Ge- wicht	Gröfse		ge- samt	f. 1 g Stoff	f. 1 qcm Stoff	ge- samt	f. 1 g Stoff	f. 1 qcm Stoff
	g	qcm		mg	mg	mg	mg	mg	mg
Achselhöhle	4,5	126	1,55 g (34,4%)	331,3	74,3	2,7	11,9	2,6	0,09
Rücken	3,7	144	1,15 g (33,1%)	169,3	45,7	1,2	9,5	2,5	0,07

Die weiteren Versuche wurden nun in folgender Weise gemacht. Die ganze rechte Hälfte des Hemds wurde in eine grofse, ca. 4 l Luft enthaltende Flasche gebracht, die Flasche mit einem doppelt durchbohrten Gummistöpsel verschlossen, durch die Öffnungen zwei Glasröhren gesteckt, von denen die eine bis auf den Boden der Flasche reichte. Ich saugte nun einen Luftstrom durch die Flasche. Die eintretende Luft passierte nacheinander konzentrierte Schwefelsäure, Nessler's Reagens, Natronlauge und Barytwasser, um sicher zu sein, dafs die Luft frei von Kohlensäure und Ammoniak sei. Die abströmende Luft passierte eine Vorlage, gefüllt mit  $\frac{1}{10}$  Normalschwefelsäure, und einige Pettenkofer'sche mit Barytwasser gefüllte Röhren. Meine Idee, das Ammoniak titrimetrisch zu bestimmen, erwies sich nicht als ausführbar. Die Titerabnahme der Schwefelsäure war stets geringer als das gebundene Ammoniak, was ich mir so erkläre, dafs in der verdünnten Schwefelsäure auch gewisse Mengen von Fettsäure absorbiert wurden, welche aus den Kleidungsstoffen stammen. Ich bestimmte deswegen das Ammoniak kolorimetrisch mit Nessler'schem Reagens, was bei einiger Übung ganz gute Resultate gibt. Die Versuche wurden in der Weise variiert, dafs ich zunächst die Ammoniak- und die Kohlensäureabgabe bei 17° und ohne Befeuchtung des Stoffes untersuchte, dann die gleiche Untersuchung bei 33° vornahm. Wie die Tabelle zeigt, ist in beiden Fällen die Ammoniakabgabe minimal, die Kohlensäureabgabe sehr klein gewesen, und meine Resultate stimmen soweit vollständig mit denen von Rubner und Schierbeck. Als ich dagegen den Stoff befeuchtete (auf 166 g Hemd wurden 100 g destilliertes Wasser zugegeben, zeigten sich schon bei 17° merkbare, bei 35–50° erhebliche, und bei 65° außerordentlich grofse



Mengen von Ammoniak und Kohlensäure, welche aus der folgenden Tabelle näher ersehen werden können.

Tabelle II.

Menge des  $\text{NH}_3$  und der  $\text{CO}_2$ , welche von einer Hälfte des Hemdes 166,0 g pro 1 Stunde produziert wurde.

Temperatur	Feuchtigkeit	$\text{NH}_3$	$\text{CO}_2$
° C		mg	mg
17	mäßig trocken	—	0,04
33	„	Spur	0,94
17	nass	0,03	20,74
35	„	2,50	36,00
41	„	7,50	35,86
50	„	11,33	43,81
65	„	40,00	151,00

## II. Versuch.

Dieser Versuch wurde mit einem Shirtinghemd angestellt, welches ein Arbeiter angeblich sieben Wochen unausgesetzt getragen hatte. Dasselbe war stark beschmutzt und übelriechend.

Tabelle III.

Teil des Hemdes	Gewicht	Flächen-größe	Wasch-verlust	NaCl			$\text{NH}_3$		
				ge-samt	f. l g Stoff	f. l qcm Stoff	ge-samt	f. l g Stoff	f. l qcm Stoff
Rücken	g	qcm	g (18,4%)	mg	mg	mg	mg	mg	mg
	6,5	368,0	1,2 g (18,4%)	50,0	7,7	0,13	5,0	0,77	0,013

Das Hemd war also längst nicht so schmutzig wie das erste. Ich untersuchte wieder die rechte Hälfte dieses Hemdes nach der Methode von Versuch I. Die Resultate waren ganz ähnlich, nur waren die Zahlen ganz niedrige. Sie sind in Tabelle IV niedergelegt.

Tabelle IV.

Menge des  $\text{NH}_3$  und der  $\text{CO}_2$ , welche von einer Hälfte des Hemdes (130 g) pro 1 Stunde produziert wurden.

Temperatur	Feuchtigkeit	$\text{NH}_3$	$\text{CO}_2$
17° C	mäßig trocken	Spur	2,92 mg
17° „	nass	„	15,72 „
37° „	„	0,25 mg	29,95 „
60° „	„	0,88 „	27,51 „



## III. Versuch.

Ich liefs mir selbst ein Hemd anfertigen, dessen linke Hälfte aus weifsem Wollflanell, dessen rechte Hälfte aus weifsem Baumwollflanell bestand. Es wurde von mir 22 Tage lang täglich 14 Stunden vom 1. bis 23. November getragen. Während dieser Zeitdauer nahm ich dreimal ein Bad und schwitzte nur einmal etwa 30 Minuten lang merklich. Am Schlufs der Versuchszeit schien die wollene Hälfte nicht schmutzig, die baumwollene Hälfte an der inneren Hälfte etwas schmutzig. Der Geruch des Hemdes war gering. Ein deutlicher Unterschied des Geruchs der beiden Hälften war nicht anzunehmen. Die folgende Tabelle zeigt wieder die Resultate eines analogen Versuchs, wie ich ihn mit den Arbeiterhemden vorgenommen habe. Ammoniak war aus diesem schwach schmutzigen Hemd nicht zu gewinnen und auch die Kohlensäureabgabe blieb unter den extremsten Bedingungen, hohe Temperatur und Feuchtigkeit, sehr klein.

Tabelle V.

Menge der Kohlensäure und des Ammoniaks, welche von der linken Hälfte, Wollflanell, des Hemdes (90,0 g) pro 1 Stunde produziert wurden.

Temperatur	Feuchtigkeit	NH <sub>3</sub>	CO <sub>2</sub>
16° C	mäfsig trocken	0	0
37° ,	, ,	0	0,87 mg
37° ,	nafs	0	3,28 ,
50° ,	, ,	0	2,95 ,

Menge des CO<sub>2</sub> und NH<sub>3</sub>, welche von der rechten Hälfte, Baumwollflanell, des Hemdes (90,0 g) pro 1 Stunde produziert wurden.

Temperatur	Feuchtigkeit	NH <sub>3</sub>	CO <sub>2</sub>
16° C	mäfsig trocken	0	0
37° ,	, ,	0	1,64 mg
37° ,	nafs	0	2,62 ,
50° ,	, ,	0	2,29 ,

Ich untersuchte hierauf beide Hälften auf Chlornatrium und Ammoniak und fand folgende Zahlen:

Tabelle VI.

	Na Cl	NH <sub>3</sub>
Linke Hälfte von dem Wollflanell 90,0 g . . .	46,8 mg	13,0 mg
Rechte Hälfte von dem Baumwollflanell 90,0 g .	57,2 ,	78,0 , (?)



Die Ammoniakbestimmung wurde diesmal kolorimetrisch im wässrigen Auszug ausgeführt. Schliesslich habe ich noch einen

#### IV. Versuch

ausgeführt, um zu sehen, ob die reinen Stoffe Kochsalz und Ammoniak enthielten, resp. ob sie beim Erwärmen im trockenen oder feuchten Zustand Ammoniak und Kohlensäure abgaben.

Das Resultat war, dafs in 100 g Stoff einige mg Chlor und kein Ammoniak gefunden wurde.

Tabelle VII.

Menge des  $\text{NH}_3$  und der  $\text{CO}_2$ , welche von dem neuen Wollflanell (88 g) produziert wurden.

Temperatur	Feuchtigkeit	$\text{NH}_3$	$\text{CO}_2$
16° C	mässig trocken	0	0
37° ,	, ,	0	1,2 mg
15° ,	nass	0	Spur
37° ,	, ,	0	2,91 mg

Menge des  $\text{NH}_3$  und der  $\text{CO}_2$ , welche von dem neuen Baumwollflanell (71 g) produziert wurden.

Temperatur	Feuchtigkeit	$\text{NH}_3$	$\text{CO}_2$
16° C	mässig trocken	0	0
37° ,	, ,	0	1,75 mg
16° ,	nass	0	Spur
37° ,	, ,	0	2,27 mg

Wie die Tabelle zeigt, war die Ammoniakabgabe 0, die Kohlensäureabgabe eine spurweise, etwa in gleicher Grösse, wie bei dem von mir 22 Tage lang getragenen Hemd. Man wird also mit Rubner und Schierbeck von der wenig beschmutzten Kleidung keine Verunreinigung in der Luft erwarten dürfen. Erst wenn dasselbe sehr schmutzig und gleichzeitig feucht und warm ist, sind die Mengen Kohlensäure und Ammoniak, die abgegeben werden, beträchtlicher. Dieser Fall tritt eigentlich praktisch fast nur ein, wenn das schmutzige Hemd auf dem Leib durch Schweiß erwärmt und durchfeuchtet ist. Ein solches Hemd, feucht ausgezogen und zusammengelegt aufbewahrt, ist eine bescheidene



Quelle von Verunreinigung, solange der Aufbewahrungsort nicht heifs ist. Dann können allerdings gröfsere Mengen feuchter und schmutziger Wäsche die Luft in einem Raume nicht unwesentlich verunreinigen. Dagegen ist die Verunreinigung durch trockene schmutzige Wäsche niemals bedeutend.

Es wäre nur noch die Frage zu diskutieren, ob die verstärkte Kohlensäureproduktion bei höheren Temperaturen ein rein chemischer oder ein biologischer Vorgang ist. Ich glaube die Tatsache allein, dafs das Optimum bei 65° liegt oder vielmehr der Umstand, dafs ich bei der höchsten Temperatur (65°), die ich anwendete, die besten Resultate erhielt, beweist schon, dafs man an einen chemischen und nicht an einen bakteriellen Vorgang denken mufs. Denn gröfsere Mengen thermophiler Bakterien in der Kleidung anzunehmen, ist an sich nicht wahrscheinlich, und dann würden doch auch diese Bakterien nicht sofort nach Befeuchten und Erwärmen der Kleidung ihre Arbeit in grossem Mafsstab zu beginnen in der Lage sein. Sie müfsen sich doch erst vermehren. Die direkten Versuche aus einem Hemd, das längere Zeit bei 50° behandelt war, Kolonien auf Gelatine zu gewinnen, fielen zwar positiv aus, doch war die Kolonienzahl eine sehr kleine. Höchst wahrscheinlich wird die Kohlensäure und Ammoniakbildung auf eine Harnstoffspaltung bei höheren Temperaturen zurückzuführen sein.

Zum Schlufs erfülle ich die angenehme Pflicht meinem Lehrer, Herrn Prof. K. B. Lehmann, für die Anregung zur Bearbeitung dieses Themas und die freundliche Unterstützung bei der Durchführung der Arbeit meinen herzlichsten Dank auszusprechen.

---



# Über die Isolierung gärungserregender Enzyme aus Kuh- und Frauenmilch.

Von

**Julius Stoklasa,**

unter Mitwirkung von **F. Černý, Johann Jelinek, Eugen Šimáček und  
Eugen Vitek.**

(Aus der chem.-physiologischen Versuchstation der k. k. böhm.-techn.  
Hochschule in Prag.)

Escherich hat die Hypothese aufgestellt, daß in der Frauenmilch sich Fermente befinden, welche die Assimilation der Nahrung seitens des Säuglings herbeiführen, so daß bei künstlich ernährten Kindern neben den Schwierigkeiten, welche sie in den Verdauungswegen zu überwinden haben, auch noch Störungen in der Assimilation und Verwertung des aufgenommenen Nahrungsmaterials, also im intermediären Stoffwechsel, vorhanden sind.

Auf Anregung Escherichs wurden die Enzyme der Milch von hervorragenden Forschern studiert; ich führe nur die Arbeiten von Arnold, Babcock, Russel, Raudnitz, Storels, Vivian u. a. m. an.

Aus neueren Arbeiten geht hervor, daß die Frauenmilch Amylase, ein tryptisches Ferment, Lipasen, aber keine Oxydasen enthält, während in der Kuhmilch neben anderen Fermenten Oxydasen, jedoch keine Amylasen nachweisbar sind.

Die Isolierung der Enzyme aus der Milch neben einer so ungeheuren Menge von Mikroben, durch welche dieselbe ausgezeichnet ist, gestaltet sich als eine überaus schwierige Arbeit und erfordert eine gewisse Routine in der vollständigen Trennung



der chemischen Prozesse, die durch die Enzyme in der Milch hervorgerufen werden von den Enzymen der Bakterien, die in derselben enthalten sind.

Wir schreiten zunächst zur Erörterung des Charakters der Enzyme aus der Kuhmilch.

### Enzyme aus Kuhmilch.

Duclaux sagt in seinem Werke: »Principes de laiterie«: »Die Milch ist frei von Mikroben, wenn sie von einem gesunden Euter sezerniert wird.« Diese Anschauung findet nach den neuesten Untersuchungen keinen Anklang. Aus den Beobachtungen von Schulz, Larsen, Barthel, Backhaus, Oppel und Freudenreich, von Freudenreich und Thöni, Lux etc. geht hervor, daß von einer keimfreien Milchdrüse überhaupt keine Rede sein könne.

Der Keimgehalt der Milch, wenn er auch zu Beginn, gleich nach der Melkung, unbedeutend wäre, steigt in vielen Fällen, wie uns die Erfahrung lehrt, in ungeheurem Maße. Die Zahl der Mikroorganismen erhöht sich, wenn die Milch längere Zeit in den Aufbewahrungsgefäßen gestanden hat.

Nicht selten sind wir in der Lage, 1—10 Millionen Keime in 1 ccm Milch zu konstatieren; ja es sind Fälle bekannt, daß in der gemolkenen Milch bis 20 Millionen Keime pro ccm festgestellt werden konnten.

Man kann sich nun vorstellen, welche Vorsicht bei dem Studium der Enzyme aus Milch notwendig ist.

Wir haben nach einer Reihe vergeblicher Experimente den weiter unten angedeuteten Modus gewählt, welcher uns unter 60 Versuchen 18 mal gelungen ist, so daß bei diesen 18 Versuchen mit voller Bestimmtheit konstatiert werden konnte, daß der Chemismus der Gärung ausschließlich durch Enzyme, welche sich in der Milch befanden, und bei welchen die Mitwirkung von Mikroben vollständig ausgeschlossen war, hervorgerufen wurde.

Von der Gegenwart oder Abwesenheit der Mikroben überzeugten wir uns durch Überimpfung auf Milchgelatine und auf Milchagar.



### **Isolierung der Rohenzyme.**

Zur Isolierung der Enzyme wurden gewöhnlich 2—3 l frisch gemolkener Kuhmilch verwendet.

Diese wurde in einen hohen Zylinder gegossen, welchen man vor dem Gebrauche mit Sublimat und sterilisiertem Wasser ausschweifte, worauf ein gleiches Quantum absoluten Alkohols hinzugegossen wurde. Zum Schlusse fügt man sofort die  $1\frac{1}{2}$ -fache Quantität Äthers hinzu. Z. B. auf 2 l Milch wurden 2 l Alkohol und 3 l Äther verwendet. Allsogleich nach erfolgter Hinzufügung des Äthers wird der ganze Zylinderinhalt in einen anderen Zylinder übergegossen, wobei sich rasch ein reichlicher, käsiger Niederschlag ausscheidet, der schnell zu Boden des Gefäßes sinkt.

Bei dieser Gelegenheit muß bemerkt werden, daß sich bis nun für diese Art der Isolierung der Rohenzyme fixe Vorschriften nicht geben lassen, da die Menge des Alkohols und des Äthers, welche zur Isolierung benutzt werden, sich nach der Qualität der Milch richtet. Es läßt sich jedoch annehmen, daß die Isolierung der Rohenzyme aus Milch dann richtig durchgeführt wurde, wenn der Niederschlag sich sofort abscheidet, und zwar in großen Stücken, welche rasch zu Boden sinken.

### **Filtration des Niederschlages, welcher das Rohenzym enthält.**

Der ganze Vorgang bei Fällung der Milch muß rasch vorgenommen werden, so daß Alkohol und Äther nur möglichst kurze Zeit auf das Enzym einzuwirken vermögen und infolgedessen seine Aktivität nicht abschwächen. Die Flüssigkeit über dem Niederschlag wird deshalb rasch abgegossen oder abgehebert und der so gewonnene, das gärungserregende Enzym enthaltende Niederschlag sofort abfiltriert. Die Filtration läßt sich am schnellsten mittels Leinwand bewerkstelligen. Auf die sterile Leinwand wird die erhaltene Masse aufgeschüttet und auf die Weise des noch anhaftenden Alkohols und Äthers entledigt, daß man mit dem Filter auf und ab gerichtete, hutschenartige Bewegungen ausführt. War das das Enzym enthaltende Sediment (Rohenzym) gut ausgeschieden, so ist die Filtration in einigen Sekunden vollzogen.



### **Trocknung des das Enzym enthaltenden Niederschlages.**

Das so filtrierte Rohenzym wurde entweder im Vakuum oder in sterilen, zu diesem Zwecke besonders arrangierten Kolben getrocknet.

Diese Kolben waren, wie folgt, zusammengestellt: In den Hals jedes der Kolben war ein dreifach gebohrter Kautschukstöpsel eingepaßt. Durch die eine dieser Öffnungen ging eine ziemlich breite, knieförmig gebogene Röhre, welche bis fast an den Boden des Kolbens reichte und mit Watte gefüllt war. In die zweite Öffnung des Stopfens war eine kurze, gerade Röhre gesteckt, die ebenfalls mit Watte gefüllt war, und knapp unter dem Stopfen mündete. Die dritte Öffnung war mittels einer Glasstange verschlossen, welche, sobald die Kolben einer dreifachen fraktionierten Sterilisation unterworfen waren, durch ein Thermometer ersetzt wurde. Das Thermometer wurde, bevor man es in den betreffenden Kolben eingelassen hatte, gründlich mit einer Sublimatlösung abgewaschen und dann auf die Weise abgesengt, daß es in Alkohol getaucht und die sehr schwache Alkoholschicht angezündet wurde.

Sodann erfolgte die Wägung jedes der Kolben.

Unter Beobachtung aller Kautelen gegen die Invasion von Mikroben wurde hierauf in die Kolben ein bestimmtes Quantum des ausgestüften Niederschlages eingetragen und dessen Trocknung durchgeführt. Die Kolben mit dem Enzym wurden nämlich in kupferne Trockenapparate getan, in welchen eine Temperatur von ca. 30—35°C erhalten und sterilisierte Luft in starkem Strome in der Weise durchgetrieben worden ist, daß die kurze, unterhalb des Stopfens in den Kolbenhals mündende Röhre mit einer Wasserpumpe in Verbindung gebracht wurde, während die längere Röhre, welche fast bis an den Boden des Kolbens reichte, mit etlichen Waschflaschen, die eine konzentrierte Lösung von Sublimat enthielten, und mit etlichen Zylindern, in deren, mit steriler Watte gefülltem Innern mehrere übereinander geschichtete Lagen feinkörnigen Thymols untergebracht waren, verbunden worden ist.



### Der eigentliche Versuch.

Nachdem das Rohenzym durch die Trocknung vollständig vom Alkohol und Äther befreit worden war, wurden die Kolben neuerdings gewogen und nach Abschlag des ursprünglichen Gewichtes die Gewichtsmenge des Rohenzym fixiert, welche zum Versuche verwendet wurde. In die Kolben wurde nun ein Antiseptikum getan und eine entsprechende Zucker-, und zwar vorwiegend Laktose-Lösung hinzugegossen, welche man vorher einer dreifachen, fraktionierten Sterilisation unterwarf.

Es gelangten 50 ccm der Lösung zur Verwendung, während das Gewicht des Rohenzym 9–15 g betrug.

In dem Falle, wo nach dem Versuche der Verlust an Laktose bestimmt wurde, gingen wir in der Weise vor, daß die Zuckerlösung nicht in die Kolben mit dem getrockneten Rohenzym gegossen, wobei stets bedeutende Verluste an Saccharose entstehen, sondern daß das getrocknete und abgewogene Rohenzym in die entsprechende, quantitativ vorbereitete Laktoselösung hineingeschüttet wurde.

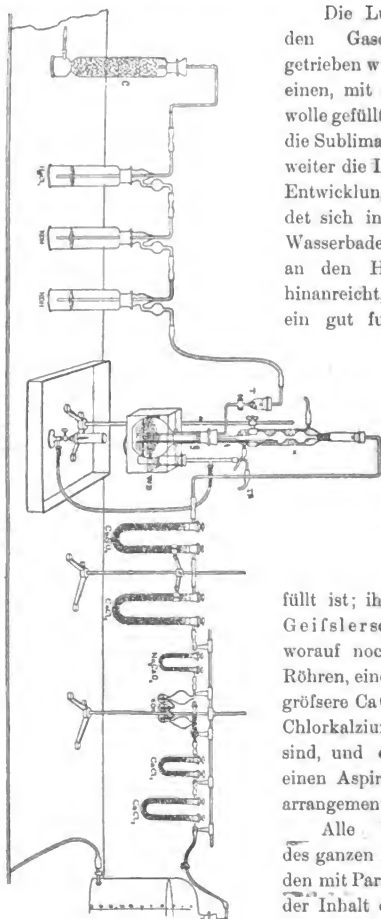
Der für diese Zwecke verwendete, das Rohenzym enthaltende Niederschlag wurde allerdings nicht im Kolben getrocknet, sondern im Vakuum, welches vorher gründlich mit Formalin ausgewaschen, worauf es luftdicht verschlossen und mit der Luftpumpe verbunden wurde.

Der Niederschlag wird behufs Studiums der Gärwirkung in eine 50proz. sterilisierte Laktoselösung getan. Die Versuche mit dem die Gärung hervorrufenden Rohenzym wurden in folgender, auf der nebenstehenden Abbildung (siehe Fig. I) deutlich veranschaulichten Weise durchgeführt. Durch den Hals des Gasentwicklungskolbens *G*, welcher 500 ccm faßt, geht ein genaues Thermometer *t*, weiter eine Röhre mit einem zylindrischen Trichter *T* und schließlich eine Gasabfuhrungsröhre, welche mit einem Liebig'schen Kühler *K* verbunden ist.

In dem Trichter *T* befindet sich ein Stückchen Thymol im Gewichte von 1–2 g. Der Kühler ist mit 2 U-Röhren  $\text{CuSO}_4$  und  $\text{CaCl}_2$  größeren Kalibers, die mit Kupfervitriolbimsstein und Chlorkalzium gefüllt sind, verbunden.



Fig. 1.



Die Luft, welche durch den Gasentwicklungskolben getrieben wurde, passiert zuerst einen, mit sterilisierter Baumwolle gefüllten Zylinder *C*, dann die Sublimatlösung  $\text{HgCl}_2$  und weiter die Lösung  $\text{KOH}$ . Der Entwicklungskolben *G* befindet sich in einem kupfernen Wasserbade *WB*, welches bis an den Hals des Kolbens hinanreicht, und in welchem ein gut fungierender Äther-Thermoregulator *TR* angebracht ist. Auf der Figur finden wir ferner hinter der mit  $\text{CaCl}_2$  gefüllten *U*-Röhre eine kleinere  $\text{Na}_2\text{CaO}_2$ , die mit Natronkalk gefüllt ist; ihr folgt weiter der Geißlersche Apparat *KOH*, worauf noch zwei weitere *U*-Röhren, eine kleinere und eine größere  $\text{CaCl}_2$  und  $\text{CaCl}_2$ , mit Chlorkalzium gefüllt, vorgelegt sind, und endlich sehen wir einen Aspirator das Apparatarrangement schließen.

Alle Verbindungsstellen des ganzen Arrangements wurden mit Paraffin vergossen und der Inhalt des Kolbens *G* auf



eine Temperatur von 37° C gebracht, welche konstant durch die ganze Dauer des Versuchs erhalten wurde.

Das durch die Gärung entstandene Kohlendioxyd wurde alle 24 Stunden mittels keim- und kohlensäurefreier Luft und zwar von 6 l innerhalb dreier Stunden ausgetrieben und gewogen.

### **Manipulation nach Beendigung des Versuchs.**

Nachdem der Versuch beendet war, d. i. nachdem kein wägbares Quantum von Kohlendioxyd gefunden werden konnte, impften wir aus dem Versuchskolben 3—4 Milchgelatine- und Milchagarröhren, welche ebensolange beobachtet wurden, als der Versuch dauerte. Außerdem bereiteten wir zu jedem Versuche einen Kontrollkolben in folgender Weise vor.

Die gleiche Menge des Rohenzym's als auch der Laktoselösung, wie sie zum ursprünglichen Versuche verwendet wurden, kochten wir durch eine Stunde im Kolben auf dem Sandbade, worauf die Wägung des Kolbens und eine dreifache, fraktionierte Sterilisation folgte. Dabei sahen wir darauf, daß die Lösung stets in demselben Konzentrationsgrade bleibe.

In diese Kolben wurden soviel und solche Antiseptika getan, als ihrer der ursprüngliche Versuch enthielt und mittels einer sterilen Pipette übertrugen wir hierauf 5 ccm der Gärflüssigkeit nach absolvierter Gärung samt Niederschlag des Originalversuchs in dieselben.

Der Kontrollkolben wurde sodann wieder mit einem Kühler und einem Absorptionsapparate verbunden und hierauf täglich, wie beim ursprünglichen Versuche, die Menge des entstandenen Kohlendioxyds bestimmt.

### **Analytische Methoden.**

Der Inhalt der Versuchskolben wurde nach der Gärung auf 500 ccm verdünnt und in jede der erhaltenen Portionen der Alkohol, die Milchsäure und das Kohlendioxyd in der Lösung bestimmt. In gewissen Versuchen, welche wir in großem Maßstabe ausführten, haben wir die flüchtigen und nichtflüchtigen Säuren und dabei unter den flüchtigen auch die Essigsäure bestimmt.



### Bestimmung des Alkohols.

Ein abgemessenes Quantum der Lösung wurde hiebei mit  $\frac{1}{10}$ -Normalschwefelsäure sehr schwach angesäuert und der Destillation unterzogen. Das Destillat wurde sorgfältig mit Bariumhydroxyd neutralisiert und dann einer neuerlichen Destillation unterworfen und das Destillat in einer Menge von 10—20 ccm in einem gut kalibrierten Zylinder gesammelt.

Der Alkohol wurde nach der Methode von Verley-Bölsing (s. Berliner Berichte Bd. 34, III, S. 3354) bestimmt. Diese Methode besteht darin, daß man 120 g Acetanhydrid mit 880 g Pyridin mengt, 30 ccm dieses Gemenges werden mit 30 ccm Wassers gemischt und mittels Titration die durch die Wirkung des Wassers entstandene Essigsäure aus dem Acetanhydrid bestimmt. Indikator: Phenolphthalein. Der Alkohol wird sodann in folgender Weise bestimmt: 30 ccm des obengenannten Gemenges werden zu 5 ccm der Flüssigkeit hinzugetan, in welchen man den Alkohol zu bestimmen hatte und durch eine Viertelstunde im kochenden Wasserbade erwärmt. Hierauf wird zu dem Gemenge ein Quantum von 30 ccm Wasser hinzugefügt und mittels Titration abermals die Essigsäure bestimmt, welche frei geworden ist.

Der Unterschied zwischen der Titration des bloßen Gemenges und der Titration des Gemenges mit Alkohol gibt uns die Essigsäure an, welche an den Alkohol als Acetan-Äthyl gebunden erscheint.

Durch vergleichende Versuche haben wir uns überzeugt, daß diese Methode, wenn die Titration mit halber Normallauge bei konstanter Temperatur durchgeführt worden ist, ziemlich übereinstimmende Resultate liefert. Wir haben auch im »blinden« Kolben (beschickt mit sterilisiertem Enzym in Laktoselösung und 1% Toluol) durch diese Methode Alkohol bestimmt und nur ganz geringe Mengen, die als Alkohol betrachtet werden könnten, gefunden. Jene Mengen, welche bei den Versuchen in den »blinden« Kolben resultierten und als Alkohol hätten angesehen werden können, brachten wir von der im Originalversuche konstatierten Alkoholmenge in Abzug.



Weiter haben wir uns überzeugt, daß tatsächlich Alkohol vorhanden war, indem wir durch ein größeres Quantum und zwar über 100 g des getrockneten Niederschlages, 250 ccm 50proz. Laktoselösung vergoren, wobei Sublimat zugesetzt wurde in einer Menge, daß die ganze Lösung 0,01 %  $\text{Hg Cl}_2$  enthalten hat. Wir haben den Alkohol auch piknometrisch nach der Methode von Reischauer-Aubry bestimmt. Den weiteren Nachweis, daß Alkohol tatsächlich vorhanden war, haben wir durch Ausscheidung von Jodoformkristallen dokumentiert.

### Milchsäurebestimmung.

Dieselbe wurde bestimmt nach der Methode von A. Partheil in Bonn (s. Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, Heft 21, Jahrgang 5, 1902). Ein abgemessenes Quantum der Lösung wurde mit verdünnter  $\text{H}_2\text{SO}_4$  angesäuert und die flüchtigen Säuren dann mittels Wasserdampf abgetrieben.

Der Rest wurde sorgfältig mit Normal-NaOH neutralisiert und auf dem Wasserbade bis zur Sirupdichte abgedampft. Das Abdampfen wurde durch eine Luftpumpe beschleunigt, mittels welcher der Wasserdampf aus dem Kolben abgesogen wurde.

Hierauf wurde der Inhalt des Kolbens neuerlich mit verdünnter  $\text{H}_2\text{SO}_4$  angesäuert und die Milchsäure durch zwei Tage mittels Äther ausgeschüttelt, welcher letzterer in einen frischen Kolben zusammengegossen wurde. Nach vollständiger Ausschüttelung der Milchsäure wurde der Äther abdestilliert, der Rest mittels kalten Wassers über einem kleinen Filter in ein Fraktionskölbchen abgeschweift, durch KOH neutralisiert und bis zur Trockene im Wasserbade abgedampft. Hierauf wurde das Fraktionskölbchen mit einem Nitrometer (enthaltend eine 5proz. KOH-Lösung) verbunden, durch Hinzusetzung von konzentrierter  $\text{H}_2\text{SO}_4$  und schwachem Anwärmen die Reaktion eingeleitet und das sich entwickelnde Kohlenoxyd im Nitrometer aufgefangen.

Man wäscht das entwickelte Gas mit etwas Kalilauge, um schweflige Säure und Kohlendioxyd zu entfernen, und liest nach erfolgtem Ausgleich von Temperatur und Druck das Volumen des entstandenen Kohlendioxyds ab. Die auf 0° und 760 mm



Druck reduzierten Kubikzentimeter Kohlendioxyds ergeben, mit 0,0012507 multipliziert, das Gewicht des erhaltenen Kohlendioxyds, aus dem man die Milchsäure nach der Gleichung  $\frac{\text{CO}}{28} : \frac{\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3}{90,06} =$  gefundene Menge:  $x$  durch Multiplikation mit 3 · 216 findet. Von der Gegenwart der Milchsäure haben wir uns in einem größeren Versuche überzeugt und zwar derart, daß wir die klare Lösung nach der Gärung mit Schwefelsäure ansäuerten und mit Äther ausschüttelten.

Der Rückstand liefert ein lösliches Bleisalz, welches sodann in Zinklaktat übergeführt wird. Das Zinklaktat wird hierauf in verdünntem Alkohol umkristallisiert und dann analysiert. Durch die Uffelmannsche Reaktion wurde tatsächlich die Milchsäure nachgewiesen. Die Formel  $(\text{C}_3\text{H}_5\text{O}_3)_2 \text{Zn} + 3 \text{ aqua}$  verlangt 21,99 Zn und wir haben durch zwei Versuche 21,1 bis 21,3 Zn gefunden.

### Bestimmung des Kohlendioxyds.

In der Lösung wurde das Kohlendioxyd bestimmt nach der Methode Kolbe-Fresenius-Classen.

### Bestimmung der Essigsäure.

Die Essigsäure wurde aus den Lösungen, welche mit Schwefelsäure angesäuert wurden, mit Wasserdampf angetrieben und dann im Destillate als Silberazetat und zwar in farblosen Kristallen ausgeschieden. Die jedesmal vorgenommene Silberbestimmung ergab zwischen 61,5—64 % Ag. Die Theorie verlangt  $64 \cdot 64\%$  Ag im  $\text{C}_2\text{H}_3\text{O}_2 \text{ Ag}$ .

### Bestimmung der Laktose.

Dieselbe wurde nur in gewissen Fällen bestimmt, und zwar bei solchen, bei welchen es sich um die Feststellung der Bilanz handelte; dieselbe wurde nach der Methode von Ritthausen-Soxhlet bestimmt. In den nachstehenden Tabellen sehen wir die Resultate der Beobachtungen betreffs der durch die Enzyme aus Kuhmilch hervorgerufenen Gärungen, vorwiegend in verdünnten und konzentrierten Laktoselösungen, übersichtlich zusammengestellt. Die Gärungsprozesse, welche durch Enzyme in Glu-



kose- und Saccharoselösung hervorgerufen wurden, waren nur selten ohne Bakterien zu erzielen.

In der Tabelle I sind die Versuche, welche in verdünnter Laktose ausgeführt wurden, in der Tabelle II a jene Versuche verzeichnet, zu welchen 40proz. Laktose verwendet worden ist und zwar immer bei Vorhandensein von genügenden Mengen eines Desinfiziens, d. i. 0,4—0,6 % Thymol oder 1 % Toluol.

In der Tabelle II b sind die Kontrollversuche angegeben, d. h. sie enthält die Resultate der Untersuchung, die wir durch Überimpfen eines Teiles des Inhaltes der Versuchskolben in den jeweiligen Kontrollkolben erhalten haben.

Aus dieser Tabelle II b ersieht man, daß die in der Tabelle II a verzeichneten Gärungen stets in Abwesenheit von Bakterien vor sich gegangen sind.

In der Tabelle III a und b sind die Resultate der Versuche registriert, die wir bei der durch Enzym verursachten Gärung in 50—60proz. Laktoselösung erhielten. Dabei ist zu beachten, daß in der Tabelle III a die Originalversuche und in der Tabelle III b die Kontrollversuche verzeichnet erscheinen.

Aus den Tabellen<sup>1)</sup> geht zur Evidenz hervor, daß wir tatsächlich den Nachweis erbracht haben, daß in dem aus Milch gewonnenen Alkohol-Äther-Niederschlage, welcher vorwiegend aus Kasein besteht, gärungserregende Enzyme vorhanden sind, welche bei völliger Abwesenheit von Bakterien eine Gärung hervorgerufen haben.

Daß tatsächlich nur die Enzyme die Gärung hervorgerufen haben, dafür haben wir die folgenden Belege: 1. Beim Überimpfen des Inhaltes des Versuchskolbens auf Milchgelatine- und Milchagarplatten konnte keine Bakterienentwicklung nachgewiesen werden. 2. Eine Gärung in den Kontrollkolben nach Überimpfung eines Teiles des Inhalts aus den Originalkolben (nach Absolvierung der Gärung in diesen) in die Kontrollkolben wurde nicht nachgewiesen; ferner: Die Menge des abgespaltenen

1) Siehe die Tabellen I, II u. III.



Tabelle I.  
Wirkung des Rohenzymes aus Kuhmilch in verdünnter Laktoselösung. Verwendet wurden stets 10 g des Rohenzymes. Temperatur 37° C

Nr. des Versuchs	Art der Lösung, in der die Gärung erfolgte	Verwendetes Antiseptikum	Menge des bei der Gärung entstandenen CO <sub>2</sub> in Gramm					Gesamtmenge des CO <sub>2</sub> in Gramm	Gesamtmenge der Milchsäure in Gramm	Anmerkungen
			Zahl der Stunden							
			24	48	72	96	120			
1	I. 10 proz. Laktose	—	0,0169	0,3626	0,5526	0,9980	0,1001	1,1302	—	Gesamtmenge des Alkohols 0,3208 g
2	II. 10 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0083	0,3127	0,3870	0,1499	0,0482	0,9061	0,0193	Verlust der Laktose 0,3150 g
3	III. 15 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	0,0055	0,0004	0,0586	0,0577	0,0519	0,1741	—	
4	IV. 15 proz. Laktose	1,0 proz. Salizylsäure	0,0306	0,0411	0,0191	—	—	0,0908	—	

Tabelle IIa.  
Wirkung des Rohenzymes aus Kuhmilch in 40 proz. Laktoselösung. Verwendet wurden stets 10 g des Rohenzymes. Temperatur 37° C

Nr. des Versuchs	Art der Lösung, in der die Gärung erfolgte	Verwendetes Antiseptikum	Menge des bei der Gärung entstandenen CO <sub>2</sub> in Gramm					(Gesamt-) Menge des CO <sub>2</sub> in Gramm	(Gesamt-) Menge der Milchsäure in Gramm	(Gesamt-) Menge des Alkohols in Gramm	Anmerkungen
			Zahl der Stunden								
			24	48	72	96	120				
5	I. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	0,0078	0,0036	0,0128	0,0258	0,0154	0,0654	—	—	Geimpfte Milchgelatineplatt. blieben vollkommen steril
6	II. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	0,0083	0,0012	0,0121	0,0090	0,0073	0,0369	—	—	
7	III. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	0,0123	0,0093	0,0199	0,0836	0,0814	0,2065	—	—	
8	IV. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	0,0078	0,0113	0,0158	0,0304	0,0134	0,0787	—	—	
9	V. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0458	0,1187	0,0672	0,0635	0,0261	0,3213	—	—	
10	VI. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0458	0,0915	0,0250	0,0433	0,0420	0,2476	—	—	Verlust an Laktose 0,68 g Verlust an Laktose 0,61 g Verlust an Laktose 0,53 g
11	VII. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0306	0,0715	0,0448	0,0499	0,0373	0,2341	—	—	
12	VIII. 40 proz. Laktose	1 proz. Toluol	0,0514	0,0263	0,0523	0,0696	0,0319	0,2315	0,1376	0,0941	
13	IX. 40 proz. Laktose	1,0 proz. Toluol	0,0227	0,0182	0,0312	0,0515	0,0314	0,1550	0,1647	0,0998	
14	X. 40 proz. Laktose	1 proz. Toluol	0,0315	0,0288	0,0268	0,0818	0,0201	0,1890	0,0802	0,0932	



Versuchs- Nr.	Art der Lösung	Verwendetes Anti- septikum	Menge d. entstand. CO <sub>2</sub> in Gramm					Gesamt- menge des CO <sub>2</sub> in Gramm	Gesamt- menge der Milchsäure in Gramm	Anmerkungen
			Zahl der Stunden							
			24	48	72	96	120			
7	III. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	—	0,0343	—	—	—	0,0343	—	Geimpfte Milchgelatineplatten blieben durch dieselbe Zeitdauer, die der Versuch selbst währte, vollkommen steril
7	IV. 40 proz. Laktose	0,6 proz. Thymol	—	0,0286	—	—	—	0,0286	—	
9	V. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	Kein CO <sub>2</sub> nachgewiesen					—	—	
10	VI. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0256	—	—	—	—	0,0256	—	
11	VII. 40 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	0,0238	—	—	—	—	0,0238	—	
12	VIII. 40 proz. Laktose	1 proz. Toluol	0,0173	—	—	—	—	0,0173	—	
13	IX. 40 proz. Laktose	1 proz. Toluol	Kein CO <sub>2</sub> nachgewiesen					—	—	
14	X. 40 proz. Laktose	1 proz. Toluol	0,0166	—	—	—	—	0,0166	—	

Tabelle IIIa.  
Wirkung des Rohenzym aus Kuhmilch in 50—60 proz. Laktoselösung. Verwendet wurden stets 10 g des Rohenzym.

Nr. des Versuchs	Art der Lösung, in der die Gärung erfolgte	Verwendetes Antiseptikum	Menge des bei der Gärung entstandenen CO <sub>2</sub> in Gramm					Gesamtmenge des CO <sub>2</sub> in Gramm	Gesamtmenge der Milchsäure in Gramm	Anmerkungen
			Zahl der Stunden							
			24	48	72	96	120			
15	I. 50 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	—	0,2436	0,0983	0,1263	0,2646	0,7328	0,0392	Temperatur 37° C
16	II. 50 proz. Laktose	—	—	0,3721	0,2955	0,2103	—	0,8779	—	
17	III. 50 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	—	0,1148	0,0636	0,2791	0,1688	0,6253	0,1351	
18	IV. 60 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	—	0,0037	—	0,0750	0,0151	0,0938	—	

Tabelle IIIb.  
Kontrollversuche zu den in Tabelle IIIa registrierten Versuchen.

Nr. des Versuchs	Art der Lösung	Verwendetes Antiseptikum	Menge d. entstand. CO <sub>2</sub> in Gramm					Gesamtmenge des CO <sub>2</sub> in Gramm	Gesamtmenge der Milchsäure in Gramm	Anmerkungen
			Zahl der Stunden							
			24	48	72	96	120			
15	I. 50 proz. Laktose	—	—	0,0355	—	—	—	0,0355	0,0120	
16	II. 50 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	Kein CO <sub>2</sub> nachgewiesen					—	—	
17	III. 50 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	—	0,0117	—	—	—	0,0117	—	
18	IV. 60 proz. Laktose	0,4 proz. Thymol	Kein CO <sub>2</sub> nachgewiesen					—	—	



Kohlendioxyds erschien so gering, daß sie höchstens 16—34 mg betrug. Diese 16—34 mg sind vielleicht teilweise noch hervorgerufen durch das Enzym, welches bei Entnahme der Impfmaterie aus dem Versuchskolben mitgerissen wurde, und hat diese letztere mit Rücksicht darauf, als sie in eine frische Lösung kam, eine schwache Abspaltung von Kohlendioxyd bewirkt. Natürlich sind diese Quanten sehr unbedeutend, wenn man auf die Gesamtmenge des Kohlendioxyds Rücksicht nimmt, welches sich bei der Gärung abspaltet; oder sie sind auf einen Versuchsfehler zurückzuführen. In zahlreichen Fällen wurde überhaupt kein Kohlendioxyd nachgewiesen, wie aus den Tabellen ersichtlich ist.

Aus der Tabelle I ist weiter zu ersehen, daß die Gesamtmenge des abgespaltenen Kohlendioxyds in 10proz. Laktoselösung binnen 120 Stunden 1,1 g und zwar in Abwesenheit von Desinfektionsmitteln betragen hat. In diesem Falle wurde durch den Kontrollversuch tatsächlich die Mitwirkung von Bakterien sichergestellt, d. h. das Grungsergebnis stellt sich als ein Additionsprodukt der Wirkung des Enzyms und der Bakterien dar.

Die Experimente Nr. 2—4, welche in 10—15proz. Laktoselösung in Gegenwart von Desinficientia durchgeführt worden sind, zeigten uns eine abgespaltene Kohlendioxydmenge von 0,0908—0,9061 mg. Auch in diesen Fällen waren keine Bakterien vorhanden.

Man ersieht überhaupt aus unseren Versuchen, daß bei Verwendung von verdnnnten Laktoselsungen ohne Desinfizienz die vollständige Ausschließung der Mitarbeit der Bakterien während des Verlaufes der Gärung nicht möglich ist.

Die Versuche in der Tabelle II, welche in 40proz. Laktoselösung bei Vorhandensein von 0,4—0,6% Thymol oder 1% Toluol durchgeführt wurden, sind bei voller Abwesenheit von Bakterien vor sich gegangen. Wir können daher die Gesamtmenge des Kohlendioxyds, welches entweder in Gasform oder in der Lösung sichergestellt wurde, als eine solche ansprechen, welche bei der, ausschließlich durch die Wirkung der gärungserregenden Enzyme hervorgerufenen Gärung entstanden ist.



In der Tabelle III, welche uns den Gärungsprozefs in 50proz. Laktoselösung veranschaulicht, sind die Versuche bei Gegenwart von Thymol durchgeführt worden. Sie zeigen eine Kohlendioxydmenge von 0,6253 g bis 0,7328 g, die innerhalb 120 Stunden abgespalten wurde, was sicherlich als eine ansehnliche Leistung bezeichnet werden kann. Im 16. Versuche der Tabelle IIIa wurden Bakterien nachgewiesen.

Wir haben weiter neben der Kohlendioxydbildung auch diejenige von Milchsäure und Alkohol beobachtet.

Die Milchsäure wurde in der Tabelle I beim Versuche 2 in einem Quantum von 0,19 g nachgewiesen. Dasselbe Quantum und zwar 0,137—0,16 g wurde in der Tabelle II bei den Versuchen 12 und 13 ebenfalls konstatiert.

Im jeweiligen Kontrollkolben (»blinden« Kolben), welcher genau so wie der Originalkolben sterilisiert und beschickt wurde, ist ebenfalls die Milchsäure bestimmt worden; die gefundene Menge, sobald sie 0,01 g überstieg, brachten wir von dem gebildeten Quantum Milchsäure des Originalkolbens in Abzug.

Was die Alkoholmenge anbelangt, so fanden wir in verdünnter Lösung in der Tabelle I über 0,3 g; bei konzentrierter Lösung wurden 0,093—0,099 g konstatiert. In den Kontrollversuchen wurden höchstens 0,01—0,02 g Alkohol nachgewiesen. Die im Kontrollkolben gefundene Menge an Alkohol, welcher nach der Methode von Verley & Bölsing bestimmt wurde, brachten wir ebenfalls stets von der Alkoholmenge, die im Originalversuche festgestellt worden ist, in Abzug.

Wir haben auch in drei Versuchen den Verlust an vergorener Laktose bestimmt und zwar, wie aus der Tabelle II ersichtlich ist, entsprach dieser Verlust tatsächlich fast der Menge der gebildeten Quantitäten Kohlendioxyd, Alkohol und Milchsäure zusammen.

Wenn man die drei gefundenen Spaltungsprodukte addiert und mit dem Verluste der vergorenen Laktose vergleicht, so merkt man zwar eine ganz kleine Differenz, welche dem gebildeten Quantum von Essigsäure (aus Alkohol?) entspricht.

Wir haben uns auch von der Bildung der Essigsäure durch ein separat ausgeführtes Experiment überzeugt und zwar haben wir



ein größeres Quantum des Alkohol-Atherniederschlagcs, welche das Rohenzym enthielt, in 40proz. Laktoselösung vergoren und in den flüchtigen Säuren die Essigsäure bestimmt.

Die Versuche wurden in der Weise arrangiert, daß 100 g des Alkohol-Äther-Niederschlagcs in 500 ccm 40proz. Laktoselösung zur Verwendung kamen.

Als Antiseptikum wurde 1% Toluol verwendet. Die Dauer der Gärung betrug drei Tage. Die Gärung wurde in zwei Kolben beobachtet. In einem dritten Kolben, welcher vollständig sterilisiert war, wurden ebenfalls die flüchtigen Säuren und die Essigsäure bestimmt. Die Essigsäure wurde jedoch nicht konstatiert.

Der Inhalt des Kolbens nach der Gärung wurde vom Niederschlage (Kasein) abfiltriert und auf dem Filter durchgewaschen. Das Filtrat wurde mit Schwefelsäure angesäuert und mit Dampf angetrieben. Hierauf wurde das Destillat mit Normallauge titriert und dann auf einen kleinen Rest abgedampft. Hierauf wurden die flüchtigen Säuren als Silbersalz gefällt, die Flüssigkeit bis zum Kochen erwärmt und soviel Wasser hinzugefügt, bis die Silbersalze sich während des Kochens lösten. Die Lösung wurde von der geringen Menge ausgeschiedenen Silbers abfiltriert und abkühlen gelassen. Durch das Abkühlen kristallisierten die Silbersalze der flüchtigen Säuren heraus, welche um so unlöslicher sind, je größer ihr Molekulargewicht ist. Das ausgeschiedene Salz wurde auf dem Filter gesammelt, mit Wasser etwas durchgewaschen, getrocknet und gewogen, hierauf verbrannt, das Silber ausgeglüht und gewogen.

	I. Kolben	II. Kolben
Menge des Silberazetats	0,2407 g	0,1733 g
welches enthielt Ag —	0,1517 oder 64,64%	0,1066 oder 61,51%.

Das Silberazetatsalz erforderte 64,7% Ag. Es waren daher jene Silbersalze ein wenig mit buttersaurem Silber verunreinigt. Diese Silbersalze enthielten an Essigsäure: 0,0850 g im ersten (I.), 0,0612 g im zweiten (II.) Kolben.

Daß Buttersäure vorhanden war, ist daraus zu entnehmen, daß die Lösungen beim Kochen einen Buttersäuregeruch ver-



rieten, wie übrigens auch die geringere Menge von Ag im Azetat beim zweiten Versuch andeutete. Die Ausscheidung von Ag beim Kochen der Destillate mit Silbernitratlösung deutet darauf hin, daß auch Ameisensäure vorhanden war.

Überblickt man die Resultate der vorliegenden Arbeit, so kann man sich der Überzeugung nicht verschließen, daß in der Milch gärungserregende Enzyme vorhanden sind, und es uns tatsächlich gelungen ist, dieselben durch Alkohol und Äther herauszufällen, so zwar, daß sie mit dem niedergerissenen Kasein zur Ausscheidung gelangen.

Wir haben in der vorliegenden Arbeit uns bestrebt, nachzuweisen, daß wir es faktisch mit Enzymen zu tun haben, und daß eine durch Bakterien verursachte Gärung bei Anwendung genügender Mengen von Desinfizientien verhindert wird. Dabei ist allerdings richtig, daß die Anwendung von Desinfizientien die Enzymwirkung ungemein schwächt.

Die gärungserregenden Enzyme zersetzen die Laktose in Kohlendioxyd, Alkohol, Milchsäure und geringe Mengen von Essigsäure<sup>1)</sup> und Buttersäure.<sup>2)</sup>

In einem nächsten Artikel werden wir Gelegenheit haben, den Charakter der gärungserregenden Enzyme aus Frauenmilch kennen zu lernen.

---

1) Die Essigsäure ist wahrscheinlich durch Oxydation von Alkohol entstanden.



## Literatur.

1. Arnold, Zeitschrift f. analytische Chemie, 21, S. 285.
2. Babcock, Agr. Esper. Stat. University of Wisconsin, 1899.
3. Backhaus und Appel, Über aseptische Milchgewinnung. (Molkerei-Zeitung, 1898, Heft 4.)
4. Barthel, Recherches sur les microorganismes de l'air des étables, du lait au moment de la traite et de la mamelle. (Revue générale du Lait. T. I, p. 505.)
5. Burri, Die Bakterienflora der frisch gemolkenen Milch gesunder Kühe. (Schweiz. landwirtsch. Centralbl., Jahrg. XXI, Heft 11 u. 12.)
6. Duclaux, Principes de laiterie, p. 53.
7. Derselbe, Mikrobiologie, Paris 1901.
8. v. Freudenreich, Bakteriologie in der Milchwirtschaft, 1898.
9. Derselbe, Über das Vorkommen von Bakterien im Kuheuter. (Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz, 1903, Heft 3.)
10. Derselbe, Milchsäurefermente und Käseerzeugung. (Ibid., 1902, Heft 2.)
11. Derselbe und Thöni, Über die in der normalen Milch vorkommenden Bakterien und ihre Beziehungen zum Käseerzeugungsprozesse. (Centralbl. f. Bakteriologie, Abt. II, Bd. X, 1903, Nr. 10.)
12. Lux, Über den Gehalt der frisch gemolkenen Milch an Bakterien. Centralbl. f. Bakteriologie, Parasitenk. u. Infektionskrankh., Bd. XI, Nr. 8/9.
13. Oppenheimer, Die Fermente und ihre Wirkung. Leipzig, 1903.
14. Raudnitz, Zeitschr. f. Biologie, 1901, S. 91.
15. Russel, Anorgan. ferments of milk, Wisconsin, 1897.
16. Sacharbekoff, Zur Bakteriologie der Petersburger Milch. (Inaugural-Dissert., Petersburg, 1895.)
17. Storch, Ber. d. königl. Vet.-Inst. Kopenhagen, 1898.
18. Uhl, Untersuchungen der Marktmilch in Gießen. (Zeitschr. f. Hygiene, Bd. XII, S. 475.)
19. Ward, Die Invasion des Euters durch Bakterien. (Veröffentl. im Bull. 178, Cornell-Univ. Agricult. Exp. Stat.)
20. Wender, Österr. Chemiker-Zeitung, Jahrg. VI, Nr. 1. »Die Enzyme der Milch«.
21. W. Knoepfelmacher, Kuhmilch als Säuglingsnahrung. (Wiener med. Wochenschr., Nr. 42, 1903.)



# Einige Versuche über den Übergang von Riech- und Farbstoffen in die Milch.

Von

Dr. Dombrowsky.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Würzburg. Direktor: Prof.  
Dr. K. B. Lehmann.)

## I. Einleitung.

Die Frage des Übergangs von verschiedenen Substanzen in die Milch, auf welchem Wege dieser Übergang auch geschehen mag, ist in theoretischer sowohl, wie auch praktischer Beziehung von erheblichem Interesse, da die Milch ein weit verbreitetes Nahrungsmittel ist. Es ist bekannt, daß verschiedene medikamentöse und stark wirkende, ja sogar giftige Substanzen in die Milch übergehen können, wenn sie vom Tiere mit dem Futter aufgenommen werden. Von den stark wirkenden und giftigen Substanzen, wie Arsen, Blei, Kupfer, Antimon, Quecksilber, Jod, Aloe, können jedoch nur kleine Mengen, meist nur Spuren<sup>1)</sup> in die Milch übergehen. Prof. Lehmann<sup>2)</sup> äußert sich in dieser Richtung auf Grund der Literatur und seiner eigenen Beobachtungen folgendermaßen: »Vergiftungen auf diesem Wege sind mir nicht bekannt. Es sind Fälle berichtet, in denen die Milch von Tieren, die giftige Pflanzen gefressen hatten, auf Menschen schädlich eingewirkt hatte. Jedoch sind auch diese Fälle selten.

---

1) Prof. Dr. K. B. Lehmann, Methoden der prakt. Hygiene, S. 378.

2) a. a. O., S. 378.



Ferner beanspruchen selbst unschädliche, aber allorts vorkommende und unseren Haustieren leicht zugängliche Substanzen, die der Milch gewisse fremdartige Eigentümlichkeiten verleihen, unser Interesse.«

Prof. Lehmann<sup>1)</sup> sagt: »Jede Milch, deren Farbe sich von der normalen wesentlich entfernt, ist als ekelhaft und gelegentlich gesundheitsschädlich zu verwerfen.« — Ferner sagt derselbe Autor: »Jede Milch von abnormem Geschmack und Geruch ist mindestens minderwertig, meist aber ekelhaft, zuweilen sogar gesundheitsschädlich.« Hinsichtlich der Färbung der Milch durch Futterpflanzen sagt Prof. Lehmann<sup>2)</sup>, daß neue Versuche hierüber durchaus erwünscht wären. Von diesem Standpunkte ausgehend, habe ich einige Versuche angestellt, über deren Resultate ich an dieser Stelle kurz berichten möchte. Untersuchungen über den Übergang von Riech- und Farbstoffen in die Milch sind nicht zahlreich. Die ersten Mitteilungen finden wir in der Arbeit von Bregnius<sup>3)</sup> im Jahre 1699, welcher das Gelbwerden der Milch nach dem Genuß von Rhabarber beschrieb. Schauerstein und Späth<sup>4)</sup> fanden einige Stunden nach Einnahme von  $\frac{1}{2}$  Drachme Rhabarber charakteristische rote Färbung der Milch. Fuchs<sup>5)</sup> bestätigt den Übergang des Farbstoffes in die Milch nach der Einnahme von Rhabarber.

Blaue Milch beobachtete Prof. Mosler<sup>6)</sup> bei einem Bauer in der Nähe von Greiswald. Mosler sagt: »Von dem Bauer wurde auch besonders hervorgehoben, daß die oben genannte Veränderung der Milch erst nach 3—6 Tagen auftrate, daß er im Winter in seinem Keller noch niemals blaue Milch habe entstehen sehen, sondern immer nur im Sommer, wenn die Kühe mit grünem Futter gefüttert wurden, und zwar sei es ihm häufiger im nassen als im trockenen Sommer vorgekommen. Nach

1) a. a. O., S. 377.

2) a. a. O., S. 377.

3) Bregnius, Dissertat. Medic. de Galactose seu secretione lactis, 1699.

4) Schauerstein und Späth, Virchows Archiv, 43. Bd., S. 162.

5) Fuchs, Mag. für die ges. Tierheilkunde, 1841, S. 176.

6) Mosler, Virchows Archiv, 43. Bd., 2. H. Über blaue Milch und durch deren Genuß herbeigeführte Erkrankungen beim Menschen.



seiner Ansicht habe das nasse Futter ganz besonders schuld daran.« Prof. Mosler legt keinen Wert auf die Erklärungen des Bauers und nimmt als Ursache des Blauwerdens der Milch »ein dunkles Leiden des chylopoietischen Systems« an. Viel wahrscheinlicher ist heute, daß es sich um ein Blauwerden der Milch durch *Bacterium syncyaneum* handelt. Florens<sup>1)</sup> hat in einer Serie von Versuchen an Schweinen, Kaninchen und Ratten die Möglichkeit des Überganges von Farbstoff mit der Milch der Mutter, welche mit Färberröte (*Rubia tinctoria*) — garance — gefüttert wurde, in die Knochen (Rotwerden der Knochen) der Säuglinge bewiesen. Ob die Milch der Mutter beim Füttern mit Krapp rötlich wird, erwähnt Florens nicht.

Millon et Comaille<sup>2)</sup> besprechen den Übergang von Riechstoffen in die Milch; sie versuchten ohne Erfolg, den Riechstoff, den sie näher nicht bezeichnen, aus der Milch mit CS<sub>2</sub> zu extrahieren. Ferner besprechen Parmentier et Deyeux<sup>3)</sup> den Übergang riechender und schmeckender Stoffe in die Milch nach dem Genusse von Knoblauch. Glage<sup>4)</sup> sagt: »Eine abweichende gelbe bis rote Farbe erhält die Milch, wenn die Kühe Karotten, Krokus, Labkraut, Rhabarber, Waid verzehren, bläulich wird sie, wenn die Tiere Schachtelhalme, Vogelknöterich, Wachtelweizen fressen. Einen abnormen Geruch bekommt die Milch nach der Verfütterung von Knoblauch.« Ausser den hier erwähnten Abhandlungen habe ich, aber ohne Erfolg, noch folgende Zeitschriften durchgenommen: Archiv für Hygiene (Bd. I—XLVII), Zeitschrift für Hygiene und Infektionskrankheiten (Bd. I—XLV), Hygienische Rundschau (1894—1902), Revue d'hygiène (1893 bis 1902), Annales d'hygiène publique (1863—1902), Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, sowie Bibliographia lactaria (Bibliographie générale des travaux parus sur

1) Florens, Note sur la coloration des os d'animaux nouveau-nés par la simple lactation de mères à la nourriture desquelles a été mêlée de la garance. Compt. rend., 1862, T. 54, p. 65 et suiv.

2) Millon et Comaille, Analyse du lait. Compt. rend., 1864, p. 399.

3) Parmentier et Deyeux, Précis d'expériences et observations sur les différentes espèces de lait, 1800.

4) Glage, Die schädliche Wirkung der Krankheiten der Milchkühe, S. 85.



le lait et sur l'allaitement jusqu'en 1899 par le Dr. Henri de Rothschild avec une préface de M. E. Duclaux, 1901).

Sehr gute Dienste hat mir dagegen die anlässlich der Milchausstellung in Hamburg (1903) im Auftrage der wissenschaftlichen Abteilung herausgegebene Schrift: »Die Milch und ihre Bedeutung für Volkswirtschaft und Volksgesundheit« geleistet, in der sich alle Literatur angegeben findet, die ich überhaupt entdecken konnte.

## II. Eigene Fütterungsversuche.

Meine Beobachtungen habe ich an einer Ziege angestellt, der abwechselnd verschiedene frische Pflanzen<sup>1)</sup> in größeren Mengen als Futter gereicht wurden: *Isatis tinctoria* (Färberwaid), *Galium Mollugo* (gemeines Labkraut), *Echium vulgare* (Natterkopf), *Melampyrum* (Wachtelweizen), gelbe Rüben. Weiter erhielt das Tier zeitweise unvermischt: *Semina anisi*, *Semina foeniculi*, Knoblauch, und — in Mischung mit Futter (Kleie, Hafer) — einigemal Alizarin, den eigentlichen Farbstoff der Krappwurzel (*Rubia tinctorum*). In allen diesen Fällen hat das Versuchstier das dargereichte Futter gefressen. Mit besonderem Appetit, ja sogar begierig, fraß die Ziege *Semina anisi* und ganz besonders Knoblauch.

Die Ziege wurde morgens und abends von geübter Hand gemolken, und die Milch sowohl auf Farbe, Geschmack, Geruch, wie auch mittels entsprechenden Reagentien untersucht, wobei ich auch stets ganz unbefangene Personen um ihr Urteil bat. Bevor ich zur Besprechung der Resultate übergehe, möchte ich mit einigen Worten auf die von mir verwendeten Methoden der Milchuntersuchung eingehen. Ich beginne mit dem Versuche mit gelben Rüben. Nachdem die Ziege einen Tag lang mit gelben Rüben gefüttert und am nächsten Tage in der Tat gelbliche Milch ausgemolken wurde, wurden zu 20 g ausgeglühten Sandes 20 g Milch zugesetzt,

1) Versuche, das Tier zur Aufnahme von *Mercurialis perennis* zu bewegen, scheiterten. Die Pflanze, welche eine Substanz enthält, aus der beim Trocknen ein blaues Pigment entsteht (K. B. Lehmann, Archiv f. Hyg. VI), wurde absolut verschmäht.



alles auf einem Wasserbade verdampft, in einem Porzellanmörser zerrieben und in einer Hülse in den Soxhletschen Apparat gebracht. Die Extraktion mit Äther dauerte 12 Stunden, worauf der Ätherextrakt in eine Porzellanschale abgegossen und der Äther abgedampft wurde. Zu dem auf dem Boden der Porzellanschale befindlichen Trockenrest wurden mittels Glasstäbchens 2 bis 3 Tropfen konzentrierter Schwefelsäure zugesetzt. Bei Zusatz von Schwefelsäure erhielt man eine helle, gelbrote Färbung in beiden Portionen des Trockenrestes (alle Versuche wurden nämlich doppelt ausgeführt); nach 24 stündigem Stehen im Schrank ging die gelbrote Farbe in eine violette, nach weiteren 24 Stunden in eine schmutzig-violette und schließlich in eine schwarze über. Um diesen Farbstoff, welcher nicht die erwartete Carotinreaktion (blaugrün mit konzentrierter Schwefelsäure) gegeben hatte, näher zu erforschen, wurde eine starke Gelbrübenfütterung und die soeben geschilderte Untersuchung nach 14 Tagen noch zweimal wiederholt, wobei einmal der Trockenrest aus  $\frac{1}{2}$  Liter Milch extrahiert wurde, ohne daß ich jedoch eine deutliche Carotinreaktion oder auch nur die oben geschilderten Reaktionen erhalten hätte. Ob vielleicht die zu untersuchende Milch in den nachfolgenden Fällen weniger Farbstoff enthielt, und zwar infolge der Erntezeit der Mohrrüben, der Sorte der letzteren oder infolge anderer Ursachen, vermag ich nicht zu beurteilen. Bei Fütterung der Ziege mit Alizarin  $C_{14}H_6(OH)_2O_2$  (aus der Pflanze *Rubia tinctorum*), welches die Eigenschaften einer schwachen Säure besitzt und mit den Basen gefärbte Verbindungen erzeugt, wurden zu der Milch Ammoniaklösung, kohlensaures Natron und Natronlauge hinzugesetzt, wobei sich die Milch schwach rosa färbte. Vor der Fütterung mit Alizarin gab die Milch eine solche Färbung nicht. Das Alizarin ist auch in den Harn übergegangen. Bei Fütterung mit *Ac. chrysophanicum med.* ( $C_{15}H_{10}O_4$ ) bewirkte der Zusatz von 40proz. Natronlauge zu der Milch eine bräunliche Verfärbung der letzteren.

Für die übrigen Substanzen brauchte ich keine besonderen Nachweismethoden, die Sinne mußten ausreichen. Die Resultate, welche nach der Fütterung der Ziege mit den oben bezeichneten



Substanzen erzielt worden sind, sind aus der Tabelle I auf S. 189 zu ersehen. An den Tagen, die in der Tabelle nicht verzeichnet sind, hatte die Ziege gewöhnliches Futter bekommen: Heu, Gras, Kleie etc.

Aus den vorstehenden Ausführungen sowohl, wie auch aus den in der vorstehenden Tabelle verzeichneten Ermittlungen lassen sich folgende Schlüsse ziehen:

1. Die Versuchsziege hat begierig *Semina anisi* und *foeniculi*, und noch begieriger Knoblauch gefressen, dabei ging der Geruch dieser Substanzen in die Milch über.
2. Bei Fütterung mit Knoblauch bekam die Milch den betreffenden Geruch, der an den Geruch von  $\text{PH}_3$  erinnerte, und zugleich einen ekelhaften Geschmack, der selbst nach Kochen und Abkühlung der Milch über 15 Stunden lang erhalten blieb. Die Milch wurde dann fortgegossen. Von 6 Menschen, die die Milch gerochen, und von 5 Menschen, die die Milch gekostet hatten, bekam der eine eine so starke Übelkeit, daß sich Brechbewegungen einstellten. Der Geruch nach Fenchel und Anis war nicht unangenehm, von mäßiger Stärke und verschwand durch das Kochen der Milch.
3. Eine Veränderung ihrer Farbe hat die Milch der Versuchsziege nur bei Fütterung der letzteren mit gelben Rüben und *Ac. chrysophanicum med.* gezeigt. Die Farbenveränderungen waren jedoch auch in diesem Falle nicht deutlich, sondern sehr schwach, minimal ausgesprochen. Alizarin färbte die Milch nicht direkt, sondern erst auf Alkalizusatz. In Summa scheint die praktische Gefahr, daß die Milch eine auffällige Färbung durch Futterstoffe annimmt, nicht groß, wenn man bedenkt, welche Mengen das Tier erhielt. Viel leichter treten kleine Geruchsveränderungen ein.



Tabelle I.

Monat und Tag	Fütterung	Gewicht d.einge-nomm. Futters in g	Man glaubte zu bekommen	Man hat bekommen	Bemerkungen
2. VI.	Mercurial.peren-nis. (Blätter)	—	blaue Milch	negativ	frisst nicht.
3. „	Isatis tinctoria	3000	„	„	frisst Schoten und Blätter gerne. Blüten ungern.
4. „	„	3000	„	„	—
5. „	„	3000	„	„	—
7. „	„	6000	„	„	—
8. „	„	7000	„	„	—
9. „	„	8000	„	„	—
13. „	Gallium Mollugo <sup>1)</sup>	4000	gelbe Milch	„	—
14. „	„	5000	„	„	—
15. „	„	8000	„	„	—
18. „	Semina anisi.	250	Übergang des betreffenden Geruchs in die Milch	positiv	Die Milch scheint etwas süßer als sonst.
19. „	Gras	—	—	—	—
20. „	Sem. foeniculi	200	Übergang des betreffenden Geruchs in die Milch	positiv	Die Milch zeigt gewöhnlichen Geschmack.
25. „	Alizarin(C <sub>14</sub> H <sub>8</sub> O <sub>4</sub> )	0,5	rötl. Milch	negativ	—
26. „	„	2,0	„	„	—
30. „	„	7,0	„	positiv	Bei Zusatz von NH <sub>3</sub> oder NaHO oder Na <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> deutl. Rosa-färbung. Übergang auch in den Harn.
2. VII.	Gelbe Rüben	2000	gelbe Milch	negativ	—
3. „	„	4500	„	abends gelblich. Milch. Im Vergleich zu der morgendlichen deutl. Färbung	Bei der Extraktion mit Äther, wie oben geschildert, wurde ein Farbstoff gewonnen.
6. „	Echium vulgare (Natterkopf)	3500	blaue Milch	negativ	—
7. „	„	4500	„	„	—
9. „	Melampyrum arvense (Wachtel-Weizen)	1000	„	„	—
14. „	Gelbe Rüben	4000	gelbe Milch	zweifelh. gelbl.	—
15. „	„	4500	„	„	—
16. „	„	5000	„	deutl. gelblich	—
17. „	„	5000	„	„	—
27. „	Ac.chrysophanic. med.	0,5	„	gelbl. Milch	Fäces nicht wie gewöhnlich, sondern breiig.
28. „	„	1,5	„	„	—
3. VIII.	Knoblauch	40	Übergang des betreffenden Geruchs und Geschmacks	positiv	Geruch nach PH <sub>3</sub> . Geschmack ekelhaft. Geruch und Geschmack waren auch nach 15 Stdn erhalten.

1) Es hätte wohl besser Galium verum gewählt werden müssen.



### III. Geruchsveränderungen der Milch beim Stehen in stark riechenden Räumen.

In zweiter Linie sind Experimente angestellt worden, um zu ergründen, wie rasch die Milch den Geruch des Raumes, in dem sie steht, aufnimmt, und wie lange sie diesen Geruch behält. Diese Frage ist sowohl bei der Stalldesinfektion als auch in anderen Fällen, in denen der Milch von den mit den Tieren in Berührung kommenden Personen verschiedene Gerüche (Jodoform, oleum anisi, Parfüm) beigebracht werden konnten, von Interesse. Die bezüglichen Versuche wurden folgendermaßen ausgeführt: unter große Glasglocken wurden zwei Portionen Milch zu je 100 ccm in Bechergläsern gebracht, worauf unter die Glasglocken neben der Milch in kleineren Bechergläsern oder Porzellanschalen folgende (hauptsächlich desinfizierende) Substanzen aufgestellt wurden: Acidum carbolicum crudum (15,0), Formalin (15,0), Oleum terebinthini (15,0), Chlorkalk (15,0), Oleum anisi (8,0), Jodoform (4,0). Die eine Milchportion wurde nach halbstündigem Stehen aus dem improvisierten, stark riechenden Raum herausgenommen, auf ihren Geruch untersucht, dann gekocht und nach einer halben Stunde wiederum untersucht; die zweite Milchportion wurde in gleicher Weise, aber erst nach 10stündigem Stehen unter der Glasglocke untersucht.

Die erzielten Resultate sind aus folgender Tabelle zu ersehen:

Tabelle II.

	Nach ½ stündigem Stehen in stark riechendem Raum			Nach ½ stündigem Stehen in stark riechendem Raum		
	kalte Milch	unmittelbar nach dem Abkochen	½ Stunde nach dem Abkochen	kalte Milch	unmittelbar nach dem Abkochen	½ Stunde nach dem Abkochen
Ac. carbolicum crud. . . .	+++	++	—	+++	++	—
Ol. terebinthini	+	—	—	++	—	—
Formalin . .	+	—	—	++	—	—
Chlorkalk . .	—	—	—	+	—	—
Ol. anisi . . .	++	+	+	+++	+++	++
Jodoformium .	+++	++	—	+++	+++	+

— = negativ;

+ = kaum bemerkbar;

++ = deutlich riechend;

+++ = stark riechend.



Aus den Aufzeichnungen der vorstehenden Tabelle ist zu  
ersehen:

1. daß die Milch den Geruch von Jodoform und von Oleum anisi rasch aufnimmt und lang (12 Stunden lang) behält;
2. daß die Milch den Geruch von Karbolsäure rasch aufnimmt, aber auch rasch verliert;
3. daß die Milch den Geruch von Oleum terebinthini und von Formalin rasch aufnimmt, aber leicht verliert;
4. in unserem Falle hat die Milch den Geruch von dem nebenstehenden Chlorkalk besonders schwach angenommen.

Zum Schluß sei es mir gestattet, auch an dieser Stelle Herrn Professor Dr. K. B. Lehmann für die Anregung zu dieser Arbeit, wie auch für die wohlwollenden Ratschläge und die Anleitung, welche er mir während der ganzen Zeit meines Arbeitens im Hygienischen Institut zu Würzburg hat zuteil werden lassen, meinen ebenso aufrichtigen wie ergebensten Dank zu sagen.

---



17



# Über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im Erdboden.

Von

Prof. Dr. Ch. Yokote aus Tokio.

(Aus dem hygienischen Institut in Leipzig.)

Eine eigentümliche und selten vorkommende Flußverunreinigung zeigt der im mittleren Japan gelegene Fluß Watarase. Derselbe nimmt sämtliche Abwässer des größten Kupferbergwerks von Ashio auf.

Die schädlichen Einwirkungen, welche die Gewinnung des Kupfers daselbst hervorrufen, machen sich dadurch geltend, daß die früher sehr fruchtbare Gegend weithin keine oder nur geringe Ernten liefert, sowie, daß im Fluß selbst keine Fische mehr leben können, und daß auch die dem Flusse benachbarten Feldgebiete auf weite Strecken hin stark veröden.

Die schädlichen Wirkungen des Kupferwerkes lassen sich nach zwei Richtungen hin scheiden. Einmal entstehen durch das Rösten der Kupfererze große Mengen schwefliger Säure, welche in die Luft entweichen und die bekannten Rauchschäden und Zerstörung der Vegetation herbeiführen. Andererseits enthält das Wasser des Flusses Watarase die sämtlichen Grubenwässer und Abwässer des Kupferwerkes und hieraus erklärt sich auch, daß in das Flußwasser gelöste Kupfersalze eintreten.

Nach Untersuchungen der Verwaltung des Kupferwerkes enthält das Wasser des Flusses Watarase in einem Liter 0,28 bis 0,41 mg Kupfer (Cu).



Der landwirtschaftliche Betrieb des Reisbaues bedingt, daß die Felder während der Vegetationsperiode reichlich bewässert werden müssen. Soweit nur möglich wird zu diesem Bewässern Flusswasser verwendet. Hieraus folgt, daß Jahr für Jahr reichliche Mengen von Kupfer mit dem Wasser des Watarase auf die Felder und in den Boden gebracht werden.

Auf diese Weise ist es möglich, daß nicht nur die hier gewonnenen Pflanzenfrüchte einen hohen Kupfergehalt annehmen, sondern, daß auch das Kupfer, vom Boden absorbiert, die Entwicklung und das Gedeihen der Pflanzen erheblich schädigt und steigende Missernten, sowie völlige Unfruchtbarkeit bedingt.

Es erschien mir deshalb von Wichtigkeit, festzustellen,

1. in welchem Umfang hat der Erdboden die Eigenschaft, gelöste Kupfersalze aufzunehmen und festzuhalten;
2. kann kupferhaltiges Flus- oder Abwasser so tief in den Boden eindringen, daß das Grundwasser einer Gegend durch Kupfer verunreinigt und verdorben wird?

Diese letztere Frage schien mir deshalb von Bedeutung, weil in der Nähe des Flusses Watarase Brunnenanlagen sich befinden, in welche Flusswasser durch seitliches Einströmen Zutritt findet.

3. Ist zu erwarten, daß der künstliche Kupfergehalt eines Bodens nach Aufhören der Ursache rasch wieder verschwindet und in den vollen Reinigungszustand übergeht?

Um die Absorptionskraft des Erdbodens für gelöste Kupfersalze festzustellen, wurden zwei verschiedene Bodenproben im lufttrocknen Zustande gewählt und abgewogene Mengen mit einer genau gemessenen Kupferlösung während einer Stunde durch Schütteln in Berührung gebracht.

Die Kupferlösung wurde durch Auflösen von 0,0396 g reinem schwefelsaurem Kupferoxyd in 1 l destillierten Wassers hergestellt, so daß 1 l Lösung 10 mg Kupfer enthielt.

Zu jedem Versuche wurden 25 g lufttrockner Erdboden und 100 ccm Kupferlösung verwendet. Im Filtrat wurde die etwa noch vorhandene Kupfermenge kolorimetrisch mittels Ferrozynkaliums bestimmt. Hierzu dienten Glaszylinder aus ganz



hellem weissen Glase, welche bei 30 cm Höhe 100 ccm Vergleichslösung aufnahmen. Auf diese Weise konnten die kleinsten Mengen Kupfers kolorimetrisch bestimmt und Mengen von 0,001 mg Kupfer genau festgestellt werden.

Die eine Bodenprobe bestand aus einem eisenhaltigen Diluvialsand des Leipziger Untergrundes, während die andere Bodensorte Flusssand war.

Beide Bodensorten wurden in verschiedener Korngrösse und zwar:

- a) von kleinerem Korn als 0,25 mm
- b) von 0,25 bis 0,8 mm und
- c) von 0,8 bis 2,0 mm

verwendet.

Es ergab sich, dass in allen sechs Versuchen das gesamte Kupfer vom Boden festgehalten wurde; 1 kg Boden hatte somit 40 mg Kupfer absorbiert.

Bei dem zweiten Versuche sollte festgestellt werden, ob die gleiche vollkommene Absorptionskraft des Bodens erreicht wird, wenn eine konzentriertere Kupferlösung zur Anwendung kommt.

Es wurde deshalb statt einer Lösung mit 10 mg Kupfer im Liter eine Lösung verwendet, welche 100 mg Kupfer in 1 l Wasser enthielt.

Auch bei diesem Versuche wurden die gleichen Bodenarten wie vorher in den drei verschiedenen Korngrössen verwendet, und zeigte sich, dass die Absorptionskraft des Bodens für Kupfersalze eine sehr energische ist.

Von 1 kg Erdboden wurden in diesem Versuche 175 bis 200 mg Kupfer aufgenommen, wobei der feinkörnige Boden bzw. Flusssand eine etwas stärkere Absorptionskraft zeigte als der grobkörnige.

Boden mit einer Korngrösse bis 0,25 mm absorbierte im Mittel von vier Versuchen 194 mg Kupfer, während Boden von 0,8 bis 2,0 mm Korngrösse im Mittel 174,4 mg Kupferoxyd pro 1 kg Erde aufnahm.

In dem nachstehenden Versuche sollte festgestellt werden, wie die Absorptionskraft des Bodens für Kupfer abnimmt und wann die volle Sättigung des Erdreichs mit Kupfer eingetreten ist.



Zu diesem Zwecke wurde von den beiden Bodenproben, Leipziger Sand und Flusssand, eine Menge von 25 g lufttrockner Substanz abgewogen und mit je 100 ccm Wasser, welches 10 mg Kupfer gelöst enthielt, übergossen.

Nach 24-stündiger Berührung mit dem Erdboden wurde die Flüssigkeit abgossen und im Filtrat die noch gelöste Kupfermenge bestimmt und zu derselben Bodenprobe neuerdings wieder 100 ccm Wasser, welches 10 mg Kupfer enthielt, zugefügt.

Die nachstehende Tabelle enthält die von 25 g Boden absorbierten Kupfermengen.

Tabelle I.

Unter- suchungs- Nr.	25 g Bodensand Menge des vom Sand ge- bundenen Kupfers	25 g Flusssand Menge des vom Sand ge- bundenen Kupfers	Unter- suchungs- Nr.	25 g Bodensand Menge des vom Sand ge- bundenen Kupfers	25 g Flusssand Menge des vom Sand ge- bundenen Kupfers
	mg	mg		mg	mg
1	9,20	0,40	21	0,50	1,00
2	8,00	6,90	22	1,50	1,00
3	6,50	5,90	23	0,00	0,00
4	4,80	4,50	24	1,00	1,50
5	4,50	3,00	25	0,50	1,50
6	3,50	2,00	26	1,00	1,50
7	2,50	1,00	27	0,50	0,50
8	2,00	2,00	28	0,00	1,50
9	1,00	1,00	29	1,00	1,00
10	0,50	1,00	30	0,00	1,00
11	1,00	0,50	31	1,00	0,50
12	0,50	0,50	32	1,00	1,50
13	0,25	0,25	33	0,50	0,50
14	0,50	0,00	34	0,00	0,00
15	0,50	1,00	35	0,00	0,00
16	2,50	1,00	36	0,00	0,00
17	0,50	0,50	37	0,00	0,00
18	0,50	0,00	38	0,00	0,00
19	1,00	0,00			
20	0,50	1,00		58,75	54,35

Die Tabelle lehrt, daß die Absorptionskraft des Erdbodens gegenüber löslichen Kupfersalzen eine sehr beträchtliche ist. Berechnet auf 1 kg Erdboden zeigt sich, daß der Bodensand



2,350 g Kupfer und der Flusssand 2,174 g Kupfer festhielt und unlöslich machte. Die Absorption des Kupfers ist in der ersten Zeit eine erhebliche, nimmt im Laufe der Tage allmählich ab, bis schliesslich der Boden gesättigt ist und die Kupferlösung ebenso konzentriert abfließt wie sie zugesetzt wurde.

Berücksichtigt man, daß 1 cbm Leipziger Sand im Mittel 1560 kg schwer ist, so ergibt sich, daß pro qm Bodenfläche und 1 m Tiefe eine Kupfermenge von 3391 bis 3666 g unlöslich gefunden werden kann.

Die Ursache der Absorption des gelösten Kupfers im Erdboden wird voraussichtlich darauf beruhen, daß im Erdboden Verbindungen, wie insbesondere Kalk- und Magnesiasalze vorkommen, durch welche die lösliche Kupferoxydverbindung zersetzt und unlösliches Kupferoxyd ausgeschieden wird.

Es ist klar, daß die stärkste Ausfällung des Kupferoxyds eintreten wird bei Anwesenheit von kohlensauren Erden.

Erdboden, welcher nur geringe Mengen von kohlensauren Erdalkalien enthält, wird demnach imstande sein, relativ bedeutende Mengen von Kupfer bereits in den obersten Bodenschichten aufzunehmen und das Tiefergehen von Kupfersalzen nach dem Grundwasser verhindern können.

Im nachstehenden Versuche verwendete ich deshalb als Bodenart Marmor, welcher im Mörser zu kleinen Stücken zerstoßen worden war und durch Absieben in zwei Korngrößen von 0,25 mm und 1 bis 2 mm getrennt wurde.

Ich wählte diese beiden verschiedenen Korngrößen, um zugleich festzustellen, ob nicht durch Ausscheiden des Kupferoxyds auf der Oberfläche der Sandteilchen eine Schutzwirkung in der Art eintritt, daß die festhaftende Kupferoxydschicht wie eine mehr oder weniger undurchlässige Hülle die Berührung des Marmors mit neuer Kupferlösung hindert.

In den Versuchen der Tabelle II wurden 25 g der Bodenproben aus Marmor mit je 100 ccm Wasser mit einem Gehalt von 10 mg Kupfer versetzt und nach jedesmal einstündiger Berührung im Filtrat der Restteil des gelösten Kupferoxyds kolorimetrisch bestimmt.



Tabelle II.

Versuchs-Nr.	Feines Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Grobes Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Versuchs-Nr.	Feines Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Grobes Marmorpulver absorbierte mg Kupfer
1	6,60	1,00	41	10,00	5,06
2	4,20	8,40	42	9,72	6,80
3	4,40	8,20	43	9,52	9,10
4	4,20	8,50	44	10,00	9,94
5	7,40	9,20	45	10,00	7,20
6	8,70	9,40	46	9,92	5,00
7	8,00	8,80	47	9,92	6,80
8	9,20	9,60	48	8,40	4,20
9	9,60	8,00	49	9,67	4,00
10	9,60	9,00	50	9,84	7,20
11	9,40	7,70	51	9,00	6,40
12	10,00	7,80	52	9,74	5,00
13	10,00	8,70	53	7,60	7,40
14	9,96	8,00	54	9,68	6,40
15	9,96	7,80	55	9,80	8,40
16	9,96	7,00	56	9,92	6,20
17	9,96	6,00	57	8,00	5,00
18	9,92	7,80	58	9,50	6,00
19	9,98	7,20	59	8,00	5,60
20	9,90	8,00	60	9,74	6,60
21	9,92	8,60	61	9,84	8,20
22	9,96	5,40	62	7,30	6,20
23	9,90	7,00	63	8,10	7,40
24	9,92	7,40	64	8,90	6,80
25	9,94	7,80	65	8,80	5,80
26	10,00	6,00	66	9,88	4,80
27	9,00	5,80	67	9,94	7,60
28	9,92	6,00	68	9,76	6,30
29	9,80	5,60	69	9,10	6,00
30	9,90	5,60	70	9,68	5,80
31	9,96	7,00	71	9,94	8,00
32	9,86	9,50	72	9,92	6,20
33	9,90	6,40	73	9,88	6,60
34	10,00	8,20	74	9,50	7,60
35	9,96	6,00	75	9,94	8,90
36	9,84	3,20	76	9,88	6,80
37	7,60	7,40	77	7,00	2,00
38	9,88	6,20	78	9,90	8,40
39	10,00	6,40	79	9,86	9,50
40	9,92	5,80	80	9,94	8,70



Versuchs-Nr.	Feines Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Grobes Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Versuchs-Nr.	Feines Marmorpulver absorbierte mg Kupfer	Grobes Marmorpulver absorbierte mg Kupfer
81	9,46	6,00	116	10,00	8,70
82	9,90	8,80	117	10,00	9,10
83	9,76	7,20	118	9,80	5,40
84	7,00	5,20	119	10,00	8,80
85	9,94	9,88	120	9,74	8,80
86	9,62	6,40	121	9,80	7,80
87	9,94	7,70	122	10,00	7,60
88	9,86	7,70	123	8,60	6,20
89	9,74	6,00	124	9,70	6,00
90	8,60	5,40	125	8,00	4,00
91	9,94	8,40	126	9,65	7,00
92	9,82	8,40	127	9,84	8,00
93	9,92	8,20	128	10,00	8,00
94	9,30	6,00	129	8,00	4,00
95	9,82	7,00	130	10,00	8,20
96	9,82	7,00	131	9,40	7,50
97	9,25	6,20	132	9,60	7,60
98	8,20	6,00	133	8,30	6,00
99	9,00	6,60	134	9,00	6,70
100	9,74	6,60	135	10,00	8,50
101	8,70	6,40	136	10,00	8,50
102	9,40	6,60	137	9,62	7,40
103	9,78	6,90	138	9,74	7,60
104	9,84	7,40	139	9,80	8,00
105	9,84	6,80	140	7,60	6,00
106	8,50	6,00	141	9,74	6,50
107	9,20	6,00	142	10,00	8,40
108	9,76	7,20	143	9,76	7,00
109	8,00	5,00	144	9,96	7,40
110	9,25	6,60	145	8,50	6,00
111	10,00	8,40	146	9,25	5,00
112	8,80	7,25	147	9,74	6,60
113	10,00	7,50	148	9,50	6,00
114	7,20	4,40	149	9,50	7,00
115	10,00	8,30			

Wie die Tabelle lehrt, ist die Absorption des Kupfers im Marmorboden, obgleich nur eine einstündige Berührung vorlag, eine äußerst energische. Die schützende Umhüllung des ausgefallten Kupferoxyds um die Sandkörner ruft gelegentlich eine



geringe Abschwächung der Kupferausfällung hervor, welche sich insbesondere dahin bemerklich macht, daß der grobkörnige Marmor vermöge seiner relativ geringeren Oberfläche auch eine geringere Einwirkung hinsichtlich des Ausfällens von Kupfer zeigt.

Berechnet auf 1 kg Marmorsand ergibt sich, daß die feinkörnige Sorte in dem vorstehenden Versuche pro Kilo Sand im ganzen 55,80 g Kupfer und die grobkörnige Sandprobe 42,35 g Kupfer unlöslich gefällt hat.

Im nachfolgenden Versuche wurde mit gleichen Sandproben und derselben Kupferlösung wie früher gearbeitet, nur daß nicht wie vorher 1 Stunde, sondern 24 Stunden Berührung zwischen der Kupferlösung und dem Marmorboden gelassen wurde.

Die Ausscheidungsgrößen des gefällten Kupfers zeigt die Tabelle III auf S. 201 und 202.

Durch die Verlängerung der Berührung der Kupferlösung mit Marmor erfolgt also auch eine entsprechende vollständige Absorption, wobei in dem feinkörnigen Marmorsand nahezu die gesamte Kupfermenge gefällt wird, während in dem grobkörnigen Teile die Ausfällung eine etwas geringere bleibt.

Es gelingt somit leicht, durch relativ geringe Mengen von kohlensauren Erden auch aus sehr verdünnten Kupferlösungen die gesamte Kupfermenge auszuschcheiden, und jener Erdboden, welcher eine Beimischung von kohlensauren Erden enthält, wird deshalb auch viel leichter und vollständiger die Kupfersalze ausscheiden, so daß dieselben, wie dies beim Bewässern mit kupferhaltigem Flusswasser der Fall ist, sich bereits in den obersten Bodenschichten ansammeln und infolge der stattfindenden Anreicherung Pflanzenwurzeln nachhaltig zu schädigen vermögen.

Die günstige Absorptionswirkung des Kupfers im Erdboden tritt aber nur dann ein, wenn neutrale Flüssigkeiten vorliegen.

Versuche, die ich in der Art anstellte, daß Bodenproben mit einer Kupferlösung versetzt wurden, welche außer 10 mg Kupfer in 100 ccm Wasser noch geringe Mengen von Säuren,

(Fortsetzung des Textes auf S. 202.)



Tabelle III.

Versuchs- Nr.	Die jedesmal von den Pulvern absorbierte Cu-Menge		Versuchs- Nr.	Die jedesmal von den Pulvern absorbierte Cu-Menge	
	feines Marmorpulver	grobes Marmorpulver		feines Marmorpulver	grobes Marmorpulver
	mg	mg		mg	mg
1	10,00	9,75	39	9,98	7,80
2	10,00	9,40	40	4,94	7,80
3	9,92	8,00	41	9,90	9,00
4	9,94	9,10	42	9,92	4,20
5	9,93	9,88	43	9,96	6,80
6	10,00	9,24	44	10,00	9,30
7	9,98	9,45	45	7,60	8,20
8	10,00	9,62	46	9,94	8,90
9	10,00	9,28	47	9,96	8,80
10	10,00	7,50	48	10,00	5,00
11	9,97	8,60	49	10,00	8,50
12	9,97	8,70	50	10,00	6,00
13	9,98	9,95	51	7,40	9,66
14	9,92	9,82	52	9,96	8,20
15	9,94	8,60	53	9,96	7,60
16	9,90	8,64	54	9,35	8,90
17	9,80	9,78	55	10,00	8,06
18	10,00	9,32	56	9,86	6,90
19	9,98	8,70	57	9,88	9,00
20	9,98	8,70	58	10,00	9,88
21	10,00	8,50	59	9,88	8,70
22	10,00	9,50	60	10,00	9,40
23	10,00	9,60	61	10,00	9,80
24	10,00	9,00	62	9,94	8,50
25	10,00	9,00	63	9,94	9,80
26	10,00	9,50	64	9,92	9,84
27	10,00	8,60	65	10,00	9,94
28	10,00	9,20	66	10,00	9,80
29	10,00	7,20	67	10,00	9,48
30	10,00	8,00	68	10,00	8,90
31	10,00	8,20	69	10,00	9,94
32	10,00	8,20	70	10,00	9,45
33	9,88	7,60	71	10,00	9,90
34	9,96	—	72	9,90	9,94
35	10,00	7,75	73	9,90	9,96
36	9,96	9,90	74	10,00	9,92
37	9,96	8,80	75	10,00	9,50
38	2,80	8,90	76	10,00	9,10



Versuchs- Nr.	Die jedesmal von den Pulvern absorbierte Cu-Menge		Versuchs- Nr.	Die jedesmal von den Pulvern absorbierte Cu-Menge	
	feines Marmorpulver	grobes Marmorpulver		feines Marmorpulver	grobes Marmorpulver
	mg	mg		mg	mg
77	10,00	9,84	101	10,00	9,66
78	9,94	9,84	102	10,00	9,92
79	10,00	9,94	103	10,00	7,75
80	10,00	9,55	104	10,00	9,30
81	9,94	9,94	105	10,00	8,00
82	9,92	9,74	106	10,00	8,00
83	9,94	9,00	107	9,74	9,60
84	9,94	9,72	108	10,00	9,00
85	10,00	9,24	109	10,00	9,66
86	10,00	8,80	110	10,00	10,00
87	10,00	9,20	111	10,00	10,00
88	10,00	8,60	112	10,00	9,40
89	10,00	9,60	113	10,00	9,50
90	10,00	9,86	114	10,00	9,60
91	10,00	8,00	115	10,00	9,86
92	10,00	10,00	116	10,00	9,74
93	10,00	9,86	117	10,00	9,60
94	10,00	10,00	118	10,00	9,84
95	9,40	10,00	119	10,00	9,80
96	10,00	9,86	120	10,00	8,60
97	10,00	10,00	121	10,00	9,30
98	10,00	9,90	122	10,00	8,86
99	10,00	10,00	123	10,00	9,70
100	10,00	9,00			
				1213,6	1102,6

nämlich 1/100 Normal-Schwefelsäure enthielten, ergaben, daß diese geringe Säure die Absorption von Kupfer im Quarzboden gänzlich aufhob und nur in den Bodenarten, in welchen noch Alkalien, bzw. alkalische Erden vorkamen, wurde entsprechend der Neutralisation der vorhandenen freien Säure eine teilweise oder völlige Bindung des Kupfers herbeigeführt.

In den bisherigen Versuchen wurde nachgewiesen, daß auf die Größe und Vollständigkeit der Kupferausfällung im Erdboden vor allem die chemische Zusammensetzung des Bodens Einfluß hat.



Wie bedeutend die absorbierende Kraft des Bodens für Kupfer ist, zeigen folgende Filtrationsversuche:

In einer Glasröhre wurden abgewogene Proben des Leipziger Sandes von 0,25 mm Korngröße gefüllt und auf die Schicht Kupferlösungen von verschiedener Konzentration zur Filtration aufgegeben und beobachtet, wann die ersten Spuren Kupfers im Filtrate ankamen.

Bei einer Bodenmenge von 54,4 g Leipziger Sand wurden 300 ccm Lösung aufgegeben, welche 1 mg Kupfer in 100 ccm enthielt, ohne daß eine Kupferreaktion im Filtrat auftrat; bei der weiteren Zugabe einer konzentrierteren Lösung von 2 mg Kupfer in 100 ccm konnte auch durch die Filtration von 200 ccm Lösung noch kein Kupfer im Filtrat nachgewiesen werden. Als dann eine noch konzentriertere Kupferlösung mit 5 mg Kupfer in 100 ccm aufgegossen wurde, konnten wiederum 250 ccm filtriert werden, ohne Anwesenheit von Kupfer im Filtrat, und als endlich eine Lösung mit 10 mg Kupfer in 100 ccm Flüssigkeit aufgegossen wurde, mußten noch 351 ccm dieser Lösung durch den Boden filtrieren, bis nunmehr die ersten Spuren von Kupfer im Filtrate erschienen.

Es waren also durch die 54,5 g Boden = 39,3 ccm Volumen 1100 ccm kupferhaltiges Wasser hindurchfiltriert, bis endlich die ersten Spuren gelösten Kupfers im Filtrate nachgewiesen werden konnten.

Bei diesem Filtrationsversuche hat also der Boden trotz des raschen Durchfließens der Kupferlösung 54,6 mg Gesamtkupfer absorbiert, das ist pro 1 kg Boden 1,004 g Kupfer.

Wurden Bodensorten von größerer Korngröße, 0,8 bis 2,0 mm angewendet, so erfolgte der Durchtritt von gelöstem Kupfer, wie leicht verständlich, frühzeitiger.

Bei einem solchen Versuche, bei welchem 83,6 g filtrierende Bodenmenge angewendet wurden, mußten aber immerhin noch 663 ccm einer Kupferlösung von 1 resp. 2 und 5 mg Kupfer in 100 ccm benutzt werden, um im Filtrate die ersten Spuren Kupfers zu finden.



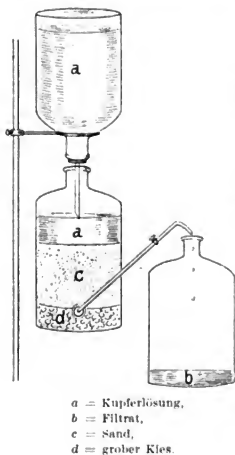
Von großer praktischer Wichtigkeit erschien mir die Entscheidung der Frage, wie lange einzelne Sandproben imstande sind, ihre absorbierende Kraft für Kupfer auszuüben.

Zu diesem Zwecke wurde auf den Boden einer großen, 6 l haltenden Flasche eine Schicht grober Kies gebracht und auf diese Schicht der zu den Versuchen dienende Sand 11 cm hoch aufgeschichtet. Die Menge des zu diesem Versuche verwendeten Quarzsandes betrug 2500 g und hatte eine Korngröße von 0,5 bis 1,0 mm.

Da die Flasche einen inneren Durchmesser von 13,5 cm hatte, betrug der Querschnitt bzw. die filtrierende Sandoberfläche 143,1 qcm.

Um nun die Filtration des kupferhaltigen Wassers durch die Sandlage in gleichmäßiger und andauernder Form zu regulieren, wurde nachstehende Versuchsanordnung getroffen, wie sie die Zeichnung erläutert.

Nachdem die Sandflasche mit Flüssigkeit gefüllt war, so daß dieselbe etwa 4 cm über der Sandoberfläche stand, wurde, durch ein Stativ getragen, eine Mariottesche Flasche aufgesetzt, welche die zu filtrierende Kupferlösung mit jedesmal 100 mg Kupfer in 1 l Wasser enthielt.



Um die Filtrationsgeschwindigkeit durch den Sand gleichmäßig regeln und beherrschen zu können, wurde in die am Boden der Sandflasche befindliche Tubusöffnung ein gebogenes, mit einem Glashahn versehenes Abflußrohr eingesetzt, welches durch einen Kork ging und so beweglich gehalten wurde, daß teils durch Glashahnstellung, teils durch Tiefer- und Höherstellen dieses Ausflußrohres die Filtration ganz nach Belieben tropfenweise geregelt werden konnte.



Die durch den Sand filtrierende Flüssigkeit wurde in einer Vorratsflasche aufgefangen und die hier vorhandene, durch den Sand filtrierte Kupfermenge täglich bestimmt.

Außer der täglichen Kupferbestimmung im Filtrate war somit weiter keine Änderung des Versuchs erforderlich, als dafür zu sorgen, daß in der Mariotteschen Flasche die erforderlichen Kupferlösungen regelmäßig nachgefüllt wurden.

Die Geschwindigkeit, mit welcher die Filtration erfolgte, konnte durch Tiefer- und Höherstellen des Ausflußrohres leicht geändert werden.

Dieselbe wurde vom 1. bis 29. Tage auf 0,126 mm Geschwindigkeit gehalten, bis zum 40. Tage auf 0,157 mm, bis zum 90. Tage auf 0,324 mm und bis zum 204. Versuchstage auf 0,252 mm.

Es wurde also durch die gegebene Sandfläche pro Minute eine Flüssigkeitsmenge filtriert, die so bedeutend ist, daß pro Stunde 193,8 bis 277,8 ccm Kupferlösung aus der Sandflasche abfließen.

In folgender Tabelle gebe ich die Versuchsergebnisse der Sandfiltration, wobei ich zum Zwecke der Verkürzung der Tabelle die Ergebnisse der einzelnen Versuchstage in Gruppen von je 20 Tagen zusammenfasse.

Tabelle IV.

Tag	Menge der filtrierten Cu-Lösung	Aufgegossene Cu-Menge	Bei der Filtration vom Sande absorbierte Cu-Menge	
			absolut	relativ
	l	g	g	%
1—20	20	2,000	1,985	99,25
21—40	20	2,000	1,953	97,65
41—60	31	3,100	3,078	99,30
61—80	71	7,100	6,923	97,51
81—100	71	7,100	6,752	95,09
101—120	64	6,400	6,166	96,39
121—140	71	7,100	6,421	90,43
141—160	66	6,600	5,406	81,90
161—180	60	6,000	4,386	73,10
181—200	60	6,000	3,294	54,90
201—204	12	1,200	0,621	51,70
	546	54,600	46,985	



Während des Versuchs wurden somit im ganzen 546 l Kupferlösung mit 54,6 g Kupfer zur Filtration gebracht. Von diesem Kupfer wurden  $46,98 = 86,0\%$  vom Sande absorbiert. Der Quarzsand hatte somit eine derartig hohe bindende Kraft für Kupfer, daß pro Kilo Sand 18,76 g Kupfer festgehalten wurden.

Da der Sand noch am Ende des Versuchs (204. Tage) die Kraft hatte,  $45\%$  des aufgegossenen Kupfers aufzunehmen, so war die Bindungskraft des Quarzsandes noch nicht erschöpft, wenn auch ein Teil des Kupfers bereits im gelösten Zustande passierte.

Über die makroskopischen Veränderungen des Sandes während des Filtrierens der Kupferlösung ist zu berichten, daß nach einigen Tagen sich kleine blafsgrüne zerstreute Körner von Kupferoxydhydrat auf der Oberfläche des Sandes zeigen. Mit der Zeit vermehren sie sich, so daß eine lockere grüne Schicht auf der Oberfläche des Sandes entsteht, während zugleich in der Tiefe desselben sich grüne Überzüge um die Sandkörner bilden. Allmählich stieg die Grünfärbung des Sandes in die tieferen Schichten herunter und mit diesem Zeitpunkte nahm auch der Gehalt an gelösten Kupfersalzen im Filtrate allmählich zu.

Es ist selbstverständlich, daß bei der Filtration von Kupferlösungen im Sande komplizierte chemische Prozesse vor sich gehen, und daß verschiedene Substanzen als Umsatzprodukte entstehen werden.

Versuche, die dahin ausgeführt wurden, um festzustellen, ob die Filtration zu irgend einer Zeit freie Schwefelsäure enthält, waren negativ.

Es wurden von der durch Sand filtrierten Kupferlösung wiederholt Mengen von 500 ccm eingedampft und qualitativ auf freie Säuren geprüft. Die Flüssigkeit wurde stets neutral gefunden.

Daß jedoch eine Zersetzung des schwefelsauren Kupfers eingetreten war, zeigte die weitere Beobachtung, daß die mit destilliertem Wasser hergestellte Kupferlösung im Filtrate nach der Filtration reichliche Mengen gebundener Schwefelsäure



(bestimmt mittels Ausfällens durch Chlorbaryum) enthielt, welche der Schwefelsäuremenge entspricht, die die aufgegossene Lösung von Kupfersulfat besaß.

Es gelingt somit durch einfache Filtration von Kupfersulfatlösungen während langen Zeiten das Kupfer zur Ausscheidung im Sandboden zu bringen.

In den folgenden beiden Versuchen wollte ich feststellen, wie die Kupfer absorbierende Kraft in Sandproben sich verhält, wenn gröfsere Wassergeschwindigkeiten eingeleitet werden. Es würde naturgemäfs vorteilhafter sein, eine gröfsere Filtrationsgeschwindigkeit ausführen zu können, wenn es sich darum handelt, ein mit Kupfer verunreinigtes Wasser zu reinigen.

Die zwei Versuche wurden angestellt:

1. mit reinen Quarzsandmengen und
2. mit derselben Menge Sand, bestehend aus Quarzsand mit beigemischem Marmorsand.

Um zutreffende Vergleichswerte zu erhalten, wurden deshalb in zwei grofse Flaschen gleiche Gewichtsmengen Sand eingefüllt und die Durchleitung der Kupferlösung aus einer Marioteschen Flasche in derselben Weise vorgenommen, wie dies beim früheren Versuche beschrieben wurde.

Im Versuch 1 wurden 700 g reiner Quarzsand von 0,5 bis 1,0 mm Korngröfse verwendet und während 99 Tagen jeden Tag 1 resp. 2 und 3 l Kupferlösung mit 100 mg Kupfer in 1 l aufgegeben. Durch tiefere Schrägstellung des gebogenen Abflufsrohres und Hahnstellung wurde hier wie in dem nachfolgenden 2. Versuche eine gröfsere Filtrationsgeschwindigkeit von 0,234 bis 0,390 mm pro Minute gegeben.

In nachstehender Tabelle V sind die Mengen der aufgegossenen Kupferlösungen, sowie die bei jeder einzelnen Filtration im Sande absorbierten Kupfermengen und die Prozentmenge des absorbierten Kupfers mitgeteilt.



Tabelle V.

Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand absorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Lösung	Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand absorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Lösung
		mg	%			mg	%
1	2	180,0	90,0	37	2	195,0	97,5
2	2	80,0	40,0	38	2	197,6	98,8
3	1	40,0	40,0	39	2	198,0	99,0
4	2	40,0	20,0	40	2	198,6	99,3
5	1	10,0	10,0	41	2	198,0	99,0
6	2	20,0	10,0	42	2	198,8	99,4
7	2	40,0	20,0	43	3	295,6	98,4
8	1	25,0	25,0	44	2	181,0	90,5
9	2	40,0	20,0	45	2	195,2	97,6
10	1	30,0	30,0	46	2	180,0	90,0
11	2	70,0	35,0	47	2	198,8	99,4
12	1	40,0	40,0	48	2	198,6	99,3
13	2	80,0	40,0	49	2	195,2	97,6
14	1	65,0	65,0	50	2	185,0	92,5
15	2	90,0	45,0	51	3	260,8	86,9
16	1	35,0	35,0	52	3	227,8	75,9
17	2	100,0	50,0	53	3	229,0	76,3
18	2	70,0	35,0	54	3	251,5	83,8
19	2	130,0	65,0	55	3	241,0	80,3
20	2	90,0	45,0	56	3	230,0	76,6
21	2	130,0	65,0	57	2	186,0	93,0
22	2	80,0	40,0	58	3	287,2	95,7
23	3	105,0	52,5	59	2	178,0	89,0
24	2	100,0	50,0	60	2	156,0	78,0
25	2	130,0	65,0	61	2	176,0	88,0
26	2	150,0	75,0	62	2	191,0	95,5
27	2	140,0	70,0	63	2	176,0	88,0
28	2	178,0	89,0	64	2	180,0	90,0
29	2	172,0	86,0	65	3	266,8	88,9
30	2	168,0	84,0	66	2	196,8	98,4
31	3	234,2	78,0	67	2	193,0	96,5
32	2	164,0	82,0	68	2	187,0	93,5
33	2	170,0	85,0	69	2	198,4	99,2
34	3	234,0	78,0	70	2	196,0	98,0
35	3	240,0	80,0	71	2	196,4	98,2
36	2	189,0	94,5	72	2	190,0	95,0



Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand absorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Lösung	Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand absorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Lösung
		mg	%			mg	%
73	3	268,6	89,5	87	2	168,0	84,0
74	2	180,0	90,6	88	2	80,0	40,0
75	2	184,9	92,4	89	2	120,0	60,0
76	2	140,0	70,0	90	2	128,0	64,0
77	2	160,0	80,0	91	2	128,0	64,0
78	2	150,0	75,0	92	2	174,0	87,0
79	2	128,0	64,0	93	2	152,0	76,0
80	2	128,0	64,0	94	2	80,0	40,0
81	2	180,0	90,0	95	2	100,0	50,0
82	3	216,0	72,0	96	2	100,0	50,0
83	2	108,0	54,0	97	2	128,0	64,0
84	2	116,0	58,0	98	2	120,0	60,0
85	2	104,0	52,0	99	2	100,0	50,0
86	2	140,0	70,0		206	15046,8	

Die Tabelle lehrt, daß die Ausfällung des Kupfers im Quarzsande nicht gleichmäßig erfolgt, sondern in den ersten Tagen erheblich geringer ist. In dem Maße als Kupferteilchen sich auf der Oberfläche der Sandschicht, sowie in den Sandkörnern selbst ablageren, nimmt die Absorptionskraft erheblich zu und behält diesen Wert auch, wenn die zwei- und dreifache Menge Kupferlösung, also auch die zwei- und dreifache Kupfermenge zur Filtration gebracht wird.

Hierauf folgt von dem 76. Versuchstage an eine konstante Abnahme der absorbierenden Kraft.

In dem vorstehenden Versuche, in welchem auf 700 g Sand 206 l Kupferlösung aufgegeben wurden, ist die beträchtliche Menge von 15,04 g = 71,9 % Kupfer ausgefällt und vom Boden absorbiert worden.

Der Grund, daß der ursprünglich reine Quarzsand in der ersten Zeit erheblich weniger Kupfer absorbiert wie später, wird möglicherweise auf einer Kontaktwirkung beruhen, welche darin



besteht, daß die Ausscheidung und das Unlöslichwerden des Kupferoxydhydrats an Sandteilchen und Oberflächen, welche bereits mit einer dünnen Schicht Kupferoxydhydrat überzogen sind, leichter und intensiver erfolgt. Es würde dies ein analoger Vorgang sein, wie er auch bei Enteisungsanlagen zu beobachten ist, bei welchen, wie in der Leipziger Enteisungsanlage, die eingeführten und als Filterschicht hergerichteten Kieslagen in der ersten Zeit des Betriebes das Eisenoxyd lange nicht in dem Maße ausscheiden und festhalten, wie dies nach einiger Betriebszeit der Fall ist, wenn die Kiesschichten sich mit der festhaftenden gelben Schicht von Eisenoxydhydrat überzogen haben.

Bei dem zweiten Versuche wurden 700 g Sand, bestehend aus 600 g reinem Quarzsand und 100 g Marmorsand in derselben Versuchsweise und bei der gleichen Flaschengröße wie in dem vorher beschriebenen Versuche angewendet. Auch hier wurde eine größere Filtrationsgeschwindigkeit, nämlich 0,373 bis 0,418 mm pro Minute eingehalten und Kupferlösungen mit 100 mg Kupfer in 1 l Wasser aufgegeben.

Der Versuch dauerte in diesem Falle 146 Tage, während welchen jedesmal Mengen von 1 resp. 2 und 3 l zur Filtration gelangten.

Die Tabelle VI ergibt die Absorptionsgrößen des Kupfers in den verwendeten 700 g Sand.

(Siehe Tabelle VI auf S. 211 u. 212.)

Es zeigt sich, daß, wie von vornherein angenommen werden konnte, die Beimischung von 100 g Marmorsand zu Quarzsand einen außerordentlich günstigen Erfolg hinsichtlich der Kupferabsorption in den obersten Schichten lieferte.

Zunächst ist hervorzuheben, daß auch in diesem Versuche die Anfangsabsorption für Kupfer eine geringere war als in den späteren Tagen, aber diese Verringerung dauerte nur bis etwa zum 10. Tage, um von da an nahezu gleichmäßig auf 98 bis 99% Absorptionsgröße während mehr als 120 Tagen zu verbleiben. Es ist anzunehmen, daß durch die Anwesenheit der

(Fortsetzung des Textes auf S. 213.)



Tabelle VI.

Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand ab- sorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Menge	Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand ab- sorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Menge
		mg	%			mg	%
1	1	96,0	96,0	37	2	196,0	98,0
2	1	78,0	78,0	38	2	196,4	98,2
3	1	54,0	54,0	39	2	193,2	96,6
4	1	56,0	56,0	40	3	295,3	98,4
5	1	87,0	87,0	41	2	194,0	97,0
6	1	80,0	80,0	42	2	193,6	96,8
7	1	84,0	84,0	43	3	292,6	97,5
8	1	70,0	70,0	44	2	196,8	98,4
9	1	95,0	95,0	45	2	198,8	99,4
10	1	86,5	86,5	46	2	197,8	98,9
11	1	95,0	95,0	47	2	198,4	99,2
12	1	92,0	92,0	48	2	197,6	98,8
13	1	93,0	93,0	49	3	291,6	97,1
14	1	98,2	98,2	50	2	196,4	98,2
15	1	98,4	98,4	51	2	198,0	99,0
16	1	99,2	99,2	52	3	295,0	98,3
17	2	195,6	97,8	53	2	194,8	97,4
18	2	196,8	98,4	54	2	194,8	97,4
19	2	197,2	98,6	55	2	196,4	98,2
20	2	196,4	98,2	56	2	199,0	99,5
21	2	197,6	98,8	57	2	199,6	99,8
22	2	196,8	98,4	58	2	199,6	99,8
23	2	197,2	98,6	59	2	198,2	99,1
24	2	197,6	98,8	60	2	198,0	99,0
25	2	197,6	98,8	61	2	196,0	98,0
26	2	198,0	99,0	62	2	191,2	95,6
27	3	296,2	98,7	63	2	191,0	95,5
28	3	296,5	98,8	64	2	192,4	96,2
29	2	197,8	98,9	65	2	181,2	95,6
30	3	296,4	98,8	66	2	190,0	95,0
31	3	297,3	99,1	67	2	194,0	97,0
32	3	297,4	99,1	68	2	194,4	97,2
33	3	296,6	98,8	69	3	289,8	96,6
34	3	294,8	98,2	70	3	286,6	95,5
35	3	292,8	97,6	71	3	281,5	93,8
36	3	293,0	97,6	72	3	282,6	94,2



## 212 Über die Absorption verdünnter Kupferlösungen im Erdboden.

Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand ab- sorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Menge	Ver- suchs- Nr.	Menge der filtrier- ten Cu-Lö- sungen	Die bei jeder Filtration von dem Sand ab- sorbierte Cu-Menge	Prozentzahl der ab- sorbierten Cu-Menge im Ver- gleich zur Original- Cu-Menge
		mg	%			mg	%
73	3	281,0	93,6	110	2	196,0	98,0
74	3	277,0	92,6	111	2	198,4	99,2
75	3	275,0	91,6	112	2	193,2	96,6
76	3	283,0	94,3	113	2	190,0	95,0
77	2	195,6	97,8	114	2	194,0	97,0
78	3	290,6	96,8	115	2	186,0	98,0
79	2	192,0	96,0	116	2	190,0	90,0
80	2	192,2	96,1	117	2	194,0	97,0
81	2	188,0	94,0	118	2	196,0	98,0
82	3	289,4	96,5	119	2	196,0	98,0
83	3	288,0	96,0	120	2	195,2	97,5
84	3	288,0	96,0	121	2	190,0	95,0
85	2	195,2	97,6	122	2	192,0	96,0
86	3	294,6	98,2	123	2	187,0	93,5
87	2	197,4	98,6	124	2	182,0	91,0
88	3	298,6	96,2	125	2	176,0	88,0
89	3	296,9	98,9	126	2	182,0	91,0
90	3	296,1	98,7	127	2	192,0	96,0
91	3	296,8	98,9	128	2	195,2	97,6
92	2	197,2	98,6	129	2	190,0	95,0
93	2	193,0	96,5	130	2	190,0	95,0
94	3	293,5	97,8	131	2	187,0	93,5
95	2	188,0	94,0	132	2	180,0	95,0
96	2	198,2	99,1	133	2	182,0	91,0
97	2	197,8	98,8	134	2	184,0	92,0
98	3	296,1	98,7	135	2	190,0	90,0
99	3	294,8	98,2	136	2	160,0	80,0
100	2	194,4	97,2	137	2	175,0	87,5
101	2	194,0	97,0	138	2	172,0	86,0
102	2	192,0	96,0	139	2	178,0	89,0
103	2	195,2	97,6	140	2	152,0	76,0
104	2	194,0	97,0	141	2	164,0	82,0
105	2	197,0	98,2	142	2	182,0	81,0
106	2	194,0	97,0	143	2	148,0	74,0
107	2	194,4	97,2	144	2	170,0	85,0
108	2	194,8	97,4	145	2	170,0	85,0
109	2	194,8	97,4	146	2	180,0	90,0
				310		29285,5	



kleinen Mengen von Marmorsand die Ausscheidung des Kupfers in dem Maße gesteigert wurde, daß schon sehr frühzeitig, wie auch die äußere Farbe der Sandteilchen zeigte, das blaue Kupferoxydhydrat die Sandteilchen kräftig umhüllte und so die weitere Ausscheidung des Kupfers durch Kontaktwirkung begünstigte.

Weiter ist aus diesem Versuche zu entnehmen, daß es im etwas kalkhaltigen Boden gleichgültig ist, ob größere oder geringere Mengen von Kupferlösungen auf den Boden gelangen. Es erfolgt eine nahezu gänzliche Zerlegung der gelösten Kupfersalze trotz geringer Sandmenge und niedriger Schicht des Filters.

Im vorstehenden Versuche wurden 310 l Kupferlösung auf die Mischung von 600 g Quarzsand und 100 g Marmorpulver in 146 Tagen gegeben. Hierbei wurden 29,28 g Kupfer = 94,7 % ausgefällt und im Boden gebunden.

Bei dem Filtrationsversuche mit reinem Quarzsande (Tab. V) ergab sich, daß pro 1 kg dieses Sandes 25,5 g Kupfer in 99 Tagen absorbiert wurden.

Bei dem Versuche, in welchem 600 g Quarzsand mit 100 g Marmorsand zur Filtration verwendet wurden, waren in 149 Tagen pro 1 kg dieses Sandgemisches 41,8 g Kupfer gebunden worden.

Rechnet man den Kubikmeter Sand zu 1560 kg, so hat derselbe in den angegebenen Zeiten bei dem reinen Quarzsande 39,8 kg Kupfer und bei dem marmorhaltigen Quarzsande 65,2 kg Kupfer aufgenommen.

Es ergibt sich somit, daß sowohl reiner Quarzsand, wie insbesondere solcher mit kleinen Mengen von kohlensaurem Kalk versetzten eine ebenso kräftige wie nachhaltige Beseitigung des Kupfers aus Wasser ermöglicht.

Die Ergebnisse meiner Versuche lassen sich in folgende Schlusfolgerungen zusammenziehen:

1. Bei der Filtration einer Kupferlösung durch Erdboden findet eine erhebliche bis vollständige Zerlegung der Kupfersalze statt, wobei sich Kupferoxydhydrat unlöslich im Erdboden ausscheidet.



2. Diese Zerlegung und Absorption der Kupfersalze findet jedoch nicht oder nur in geringem Mafse statt in Lösungen, welche sauer reagieren.
3. Auch in ganz reinem ausgewaschenem Quarzsande findet diese Zerlegung und Absorption statt, wobei dieselbe in der ersten Zeit geringer ist und in der späteren Zeit, sobald die Oberfläche der Sandkörnchen mit ausgeschiedenem Kupferoxyd mehr oder weniger überzogen ist, erheblich ansteigt.
4. Die Kupfermenge, welche in reinem Quarzboden während langer Filtrationsdauer aufgenommen wurde, stieg, auf den Kubikmeter Erde berechnet, bis 39,8 kg Kupfer, ohne dafs das Absorptionsvermögen völlig erschöpft gewesen wäre.
5. Sandboden und Erde, welche geringe Beimengungen von kohlensauen Erden enthalten, zeigen von Anfang an eine sehr vollständige und zugleich sehr lange Zeit andauernde Ausscheidung und Bindung des Kupfers. In einem während 149 Tagen fortgesetzten Versuche wurden pro cbm Sand 65,2 kg Kupfer festgebunden und war noch am letzten Tage die Absorption so wenig abgeschwächt, dafs noch an diesem Tage ca. 85 % des abgegebenen Kupfers täglich absorbiert wurde.
6. Hieraus folgt, dafs die Befürchtung, es könnte aus dem kupferhaltigen Wasser des Flusses Watarase Kupfer durch seitliches Ausströmen in den Boden eine Verderbnis der benachbarten Brunnen bedingen, nicht zu befürchten ist, indem die zwischen Flufs und Brunnen befindlichen Erdschichten hinlänglich grofs sind, um auch in sehr langen Zeitfristen das vom Flufswasser zugeführte Kupfer zurückzuhalten.
7. Dagegen ist die wiederholte und regelmäfsige Bewässerung der Gärten und Felder mit dem kupferhaltigen Wasser insofern ungünstig und bedenklich, als die an sich im Flufswasser vorhandenen geringen Mengen Kupfer



bereits in den obersten Bodenschichten der Felder ausgeschieden und gebunden werden. Es werden hierdurch abhängig von der aufgegebenen Wassermenge und der Filtrationsgeschwindigkeit des Bodens die obersten Lagen in hohem Grade kupferhaltig werden, so daß die Entwicklung und Reifung der Pflanzen in solchem kupferhaltigen Boden beeinflusst und geschädigt werden kann, abgesehen davon, daß die unter solchen Umständen gewonnenen Nahrungsmittel einen hohen Kupfergehalt aufweisen werden.

8. Die Filtration eines kupferhaltigen Wassers durch Quarzsand und noch zweckmäßiger durch eine Mischung von Quarzsand und kohlensauen Erden ermöglicht eine weitgehende bis völlige Beseitigung des gelösten Kupfers. Voraussetzung hierbei ist, daß die kupferhaltigen Abwässer neutral sind.

In den Kupferminen von Ashio werden die Abwässer seit einigen Jahren mit Kalkmilch versetzt und dann in Klärbecken geleitet. Die oberen geklärten Abwässer gelangen dann zu einem Filterbett, aus welchem das abfließende Wasser dann direkt in den Fluß Watarase geleitet wird.

Nach Untersuchungen in den Minen von Ashio enthält das filtrierte Abwasser:

in Motoyama	1,26—4,06 mg Kupfer in 1 l
in Tsudo	0,25—0,59 mg    »    »
in Kotaki	0,17—0,85 mg    »    »

Nach meinen Versuchen würde zu prüfen sein, ob es nicht vorteilhafter wäre, die neutralen kupferhaltigen Abwässer durch hinreichend große Sandfilter von ihrem Kupfergehalte zu befreien.

Obgleich ich in meinen Versuchen mit der relativ großen Geschwindigkeit von 0,3 mm pro Minute durch eine sehr geringe Sandmenge filtrierte, war es möglich, mehrere Monate lang eine nahezu kupferfreie Lösung im Filtrate zu erhalten.



Es ist sehr wohl möglich, daß auch die kupferhaltigen Abwässer des Minenwerks in Ashio durch hinreichend große und sachgemäß ausgeführte Filteranlagen von den letzten Spuren Kupfer aus dem Abwasser befreit werden können, insbesondere wenn ein Filtermaterial angewendet wird, welches bestimmte Mengen von kohlensauren Erden enthält. Die Ausscheidung des Kupfers auf solchen Filteranlagen würde den Vorteil haben, daß das gefällte Kupferoxyd in dichten Massen, teils auf dem Filter, teils in den obersten Schichten des Filters gebunden bleibt, so daß die weitere Aufarbeitung und Verwertung des angesammelten Kupfers technisch erleichtert sein würde.

Zum Schluß spreche ich Herrn Geheimrat Prof. Dr. Hofmann für die Überlassung des Materials und die gütige Leitung meinen herzlichsten Dank aus.

---



# Eine Differentialfärbung von Typhusbazillen in Schnitten.

Von

Prof. H. Bonhoff.

(Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim. Therapie in Marburg.)

Infolge der Gramnegativität des Typhusbazillus bereitet der Nachweis desselben in Schnitten der Milz oder Mesenterialdrüsen besonders dem Anfänger nicht unerhebliche Schwierigkeiten. Eine Methode, die gestatten würde, diese Herde des Eberth'schen Bazillus leichter aufzufinden, als das bisher in dem mit einer einfachen Farbe behandelten Schnittpräparat der Fall ist, wäre besonders für Kursuszwecke mit Freuden zu begrüßen. Da ich über einige Stücke Milz einer Typhusleiche verfüge, die (nach 24stündigem Aufenthalt bei 37° vor der Härtung) fast in jedem Schnitt mehrere Herde von Typhusbazillen beherbergen, so waren verhältnismäßig wenig Schwierigkeiten zu überwinden und vor allem nicht allzuviel Geduld bei der Ausarbeitung einer solchen Methode erforderlich.

Zunächst versuchte ich, mit einer Mischung von Eosin und Methylenblau eine Färbung des Gewebes in der einen, der Bazillen in der anderen Farbe zu erhalten. 1proz. Lösungen beider Farbstoffe, in heißem destilliertem Wasser hergestellt, wurden derart gemischt, daß zu sechs Tropfen der 1proz. Eosinlösung 5ccm destillierten Wassers und dazu 6—12 Tropfen der 1proz. Blaulösung gesetzt wurden. Nach gründlicher Durchmischung wurde etwas von dem Gemisch auf den auf dem



Objektträger befindlichen Schnitt gebracht und verschieden lange Zeit, nicht unter  $\frac{1}{2}$  Stunde, einwirken gelassen. Nachher wurde der Schnitt in gewöhnlicher Weise mit Essigsäure, Alkohol, Anilin-Xylol, Xylol weiter behandelt und in Balsam eingebettet.

Wie vorausszusehen, waren die Resultate bei diesem Verfahren zwar etwas bessere, die Bilder übersichtlicher und die Typhusherde leichter zu finden als bei Schnittfärbung mit nur einer Farbe. Zwischengewebe und Protoplasma der Zellen waren eben kräftig mit Eosin rosa gefärbt. Aber nicht nur die Bazillenherde, auch die Kerne hatten natürlich den blauen Farbstoff intensiv aufgenommen. Man kann nun zwar mit schwacher Vergrößerung den Fremdlingsherd bei einiger Übung sofort zwischen den Kernen heraus erkennen, zumal wegen seiner bedeutenderen Größe und seiner unregelmäßigen Gestalt. Das Verfahren leistet aber nicht das, wonach ich trachtete, eine völlig distinkte Färbung des Gewebes einerseits, der Bakterien anderseits.

Vielleicht liefs sich mit Hilfe der durch Alkalien bei höherer Temperatur im Methylenblau hervorzurufenden dritten Farbe, des Methylenazurs, eine Differenzierung erreichen. In demselben Verhältnis, wie oben angegeben, gemischte Farben, bei denen das Blau zum Teil in Azur verwandelt war (Chloroformprobe), ergaben indes kein anderes Resultat, als mit Eosin und Blau allein erhalten war, mit dem Unterschiede, dafs Gewebkerne und Bakterien mehr violett als rein blau gefärbt waren. Auch Variationen in der Zusammensetzung der Farben, in der Dauer ihrer Einwirkung, in der Art der Differenzierungsflüssigkeiten liefsen einen besseren Erfolg nicht eintreten.

Versuche, durch Zusatz von Substanzen, die eine spezifische Verwandtschaft mit dem Typhusbazillus besitzen, zu der Bakterienfarbe vor der Mischung mit dem Eosin eine stärkere Bindung des Blau an die Typhusherde zu erreichen, eine Bindung, die auch einer Entfärbungsflüssigkeit standhalten müfste, welche den Kernen des Gewebes den Farbstoff sicher entzog, schlugen ebenfalls fehl. Es standen verschieden hochwertige Sera einer gegen Typhusbazillen allmählich hochgradig immunisierten Ziege zur Verfügung, die immer gleich nach Abscheidung des Blut-



kuchens zur Färbung benutzt wurden. Das wirksamste Serum agglutinierte (mikroskopisch) Typhusbazillen einer 24 stündigen Bouillonkultur noch in einer Verdünnung von 1:10000. Von den Seris wurden zur Methylenblau-Verdünnung 1:100 verschiedene Mengen, 1—10% zugesetzt und bis zu 24 Stunden auf dieselbe einwirken gelassen, ehe das Blau mit dem Eosin vermischt wurde. Zur Kontrolle wurden immer gleiche Mengen normalen, von nicht immunisierten Tieren stammenden Ziegen-serums ebenfalls zu einer 1proz. Methylenblaulösung zugesetzt, das Gemisch in genau gleicher Weise weiterbehandelt und an Schnitten geprüft. Das Resultat war ein völlig negatives, da sich irgend ein wesentlicher Unterschied in der Wirkung der Farbflüssigkeiten mit spezifischem Serum und derer mit normalem niemals feststellen liefs. War einmal etwas Derartiges festzustellen, so fiel der günstigere Effekt immer eher auf die Seite des Gemisches mit normalem Serum. Die Färbungserfolge mit diesen Gemischen heben sich aber deutlich ab von den Färbungen, welche mit den Farblösungen allein, ohne Zusatz des Serums, erhalten wurden. Die mit Farbe und Serum behandelten Schnitte waren immer viel kräftiger gefärbt, auch widerstandsfähiger gegenüber der Differenzierungsbehandlung, vor allem gegen Säuren und Alkohol. Die Resultate waren demnach, besonders hinsichtlich der Haltbarkeit der Präparate, bessere. Dieser Vorteil ist wohl allein auf die Erhöhung der Alkaleszenz der Gemische durch den Serumzusatz zurückzuführen und würde sich vermutlich mit irgend einem anorganischen Alkali ebenso gut erreichen lassen. Eine Differentialfärbung von Kernen und Bakterien war auch mit diesen Versuchen nicht erzielt.

Es schien nun noch lohnend, für den angegebenen Zweck eine weitere Methode zu versuchen, die zur Doppelfärbung der Gonokokken und Eiterzellen des Trippersekretes von Pick und Jacobsohn schon vor mehreren Jahren angegeben und, wie ich mich überzeugt habe, für Differentialfärbung der Gonokokken in ausgezeichneter Weise zu verwenden ist. Die Methode besteht bekanntlich darin, zwei basische Anilinfarben, und zwar 15 Tropfen Ziehlscher Lösung und 8 Tropfen gesättigter alkoholo-



lischer Methylenblaulösung in 20 ccm destillierten Wassers zu lösen und einige Tropfen des Gemisches kalt 10 Sekunden lang auf die Deckglaspräparate einwirken zu lassen. Dieselbe Farblösung habe ich auch verwendet, um eine Differentialfärbung der Typhusbazillen in Schnitten zu erhalten. Da es sich um Schnitte handelte, liefs ich das Gemisch entsprechend längere Zeit, nicht unter einer Viertelstunde, und auch kalt einwirken. Bei dieser Behandlung und gewissen Veränderungen hinsichtlich der Zusammensetzung der Flüssigkeit (etwas weniger Blau) zeigte sich der Schnitt immer gleichmäfsig violett gefärbt, beide Farben waren gleichmäfsig von dem Gewebe und den Bakterien aufgenommen.

Es ist nun aber sehr leicht möglich, mit diesem von Pick und Jacobsohn angegebenen Farbgemisch gute Bilder mit völlig differenter Färbung der Bakterien und des Gewebes zu erhalten. Nur eine geringe Veränderung der Technik ist nötig. Bekanntlich empfiehlt es sich im allgemeinen nicht, Schnitte zu erhitzen oder mit erwärmten Farblösungen zu behandeln, weil dadurch die Struktur des Gewebes leicht ganz verloren geht. Wenn man indes die Erwärmung nicht zu hoch treibt, das warme Farbgemisch nur ganz kurze Zeit einwirken läfst, so geht von der Gewebszeichnung gar nichts verloren, dazu tritt die stärkere Affinität der Bakterien zu dem Methylenblau, des Gewebes zu dem Fuchsin bei der höheren Temperatur deutlich hervor.

Demgemäfs empfiehlt sich folgendes Vorgehen: Der Schnitt kommt aus absolutem Alkohol auf den Objektträger, wird gewässert und in der Mitte des Glases fixiert. Jetzt läfst man ca. fünf Tropfen des frisch bereiteten Farbgemisches — nicht ganz, wie es Pick und Jacobsohn angegeben haben, sondern nur 4 gtt gesättigter alkoholischer Methylenblaulösung zu 15 gtt Ziehl und 20 ccm destillierten Wassers — zunächst etwa 2 Minuten kalt auf den Schnitt einwirken. Sodann wird einmal über dem klein gedrehten Gasbrenner solange erwärmt, bis deutlich Dämpfe aufsteigen; dann wird sofort der Objektträger von der Flamme entfernt, der Farbstoff abgegossen, mit Wasser nachgespült und nun in gewöhnlicher Weise die Differenzierung



mit 1 proz. Essigsäure vorgenommen. Die Essigsäure entfernt, wie der Augenschein lehrt, nur blauen Farbstoff aus dem Schnitt. Es folgt Wasserspülung. Die Entwässerung macht man nicht mit absolutem Alkohol, weil dadurch beträchtliche Mengen Karbolfuchsin dem Schnitte entzogen würden; sondern (nach oberflächlichem Trocknen des Schnittes durch Fließpapier) mit mehreren Portionen Anilin : Xylol  $\overline{aa}$  hintereinander, die man zusammen mindestens einige Minuten einwirken läßt. Auch damit wird nur Methylenblau entfernt.

Wenn der Schnitt nach Xyloleinwirkung in Balsam unter dem Deckglase liegt, ist er in toto leuchtendrot gefärbt, auch die Kerne des Gewebes. Sind Herde von Typhusbazillen vorhanden, so sieht man dieselben schon bei schwacher Vergrößerung als intensiv himmelblau gefärbte Stellen verschiedenster Größe und Umgrenzung in dem roten Gewebe liegen. Ich habe mich davon überzeugt, daß alle diese blauen Stellen aus Bazillenherden bestehen. Höchst selten sind einmal blaue Flecke vorhanden, die nicht Typhuserde sind, sondern aus Leinwandfasern, gefärbten Staubpartikelchen u. dgl. bestehen, die aber selbst der Anfänger nicht für Typhuserde halten wird. Die Erleichterung der Auffindung von Typhusbazillen ist besonders für den Anfänger beträchtlich. Das Verfahren hat sich auch in meinem letzten Kursus für jedermann als sehr leicht ausführbar erwiesen.

---



# Über die Identität des Loefflerschen Mäusetyphusbazillus mit dem Paratyphusbazillus des Typus B.

Von

Prof. H. Bonhoff (Marburg a/L.).

Seitdem Loeffler im Jahre 1892 zum ersten Male seinen Mäusetyphusbazillus in der Praxis zur Bekämpfung der Feldmausplage in Thessalien versucht hat, ist in unzähligen, zum Teil sehr ausgedehnten Experimenten mit wechselndem Erfolge eine Aussaat des genannten Mikroorganismus zum gleichen Zwecke unternommen worden. Dabei ist gewiß sehr häufig, besonders wenn Laien, wie wohl zumeist geschehen ist, die Bereitung der Bakterienkultur und die Abschwemmung derselben, sowie die Infektion der Brotstückchen ausführten, ein Haftenbleiben der Loefflerschen Bazillen an den Händen, eine Übertragung auf Nahrungsmittel und auf diesem oder einem etwas anderen Wege ein Hineingelangen der Mikroben in den menschlichen Darm erfolgt. Wer die Gebrauchsanweisung, wie sie z. B. die Firma Schwarzlose den Reinkulturen des Loefflerschen Bazillus beilegt, durchliest, dem muß sich die Notwendigkeit der »Darminfektion« des Menschen, der auf die vorgeschriebene Weise manipuliert, von selbst aufdrängen. Zur Erläuterung seien folgende Sätze aus der »Belehrung für den Gebrauch« wörtlich angeführt:

»Mit der abgekühlten, höchstens lauwarmen Flüssigkeit — (NaCl-Lösung) — fülle man das Kulturröhrchen nach Entfernung



des Wattepfropfens zu etwa  $\frac{2}{3}$  an, lockere mit Hilfe eines Holzstäbchens oder sonstigen passenden Gegenstandes durch Hin- und Herfahren auf der Oberfläche den Überzug, schüttele tüchtig mit aufgelegtem Daumen, damit die größeren Flocken des Überzuges sich zerteilen, entleere dann den ganzen Inhalt des Röhrchens in die Kochsalzlösung und spüle das Röhrchen mehrmals damit aus. Die aus dem Reagensglase entleerten größeren, nicht zerteilten Stücke zerdrücke man mit der Hand in der Flüssigkeit und verteile sie durch Umrühren in derselben. . . . Die Würfel — (Brot) — werden in den Kessel geworfen und mit den Händen mehrmals darin untergetaucht, damit sie sich gehörig vollsaugen. . . . Der Arbeiter wirft auf dem Felde in jedes Mauseloch ein Stück Brot hinein . . .« etc.

Trotz gewiß häufigster Befolgung dieser Vorschrift hat bisher in zwölf Jahren ausgedehntesten Gebrauches und starker, künstlicher Verbreitung des Mäusetyphusbazillus in der unmittelbaren Umgebung des Menschen niemals etwas von einer Schädlichkeit des Mikroben für den Menschen verlautet. Erst in allerjüngster Zeit hat Trommsdorff auf dem Brüsseler Internationalen Kongress und ausführlich in der Münchener medizin. Wochenschrift vom 1. Dezember 1903 (Nr. 48, S. 2092 ff.) über eine Beobachtung berichtet, die zwar nicht den Beweis für die Pathogenität des Mäusetyphusbazillus für den Menschen erbringt, aber immerhin geeignet ist, wegen der auffallenden Verbindung von Mäusebekämpfung mit Darmerkrankungen der dieselbe ausführenden Menschen an dieser Stelle referiert zu werden. Es handelt sich um Erkrankungen an Erbrechen und heftigen Durchfällen, die im Anfang Mai 1903 in einigen München benachbarten Ortschaften auftraten. »Einer der Erkrankten starb. Der behandelnde Arzt vermutete nun, da seine sämtlichen bezüglichen Patienten mit dem Legen resp. Verteilen von »Mäusegift« zu tun gehabt hatten, daß das zur Verwendung gekommene, wahrscheinlich verunreinigte Präparat in ursächlichem Zusammenhange mit den Erkrankungen stünde . . .« »Von 13 verdächtigen Erkrankten kamen nur 9 in direkte Berührung mit dem Gift, d. h. besorgten das Legen und Verteilen desselben; drei andere Erkrankte waren



mit solchen Personen in gemeinschaftlicher Wohnung und Ernährung, und der 13. hatte nur an dem Gift »gerochen«. Andere und zwar viele Personen, die mit dem Gift direkt zu tun hatten, sind **nicht** erkrankt.

Die Erkrankungen traten fast sämtlich zwei Tage, nachdem die betr. Personen mit dem Mäusegift zu tun hatten, auf und waren meist einfache Diarrhöen leichter Natur von 2—7 tägiger Dauer (2—8 Stühle täglich); nur 3—4 Fälle, bei denen auch vorübergehend Erbrechen auftrat, waren als mittelschwer, aber bei geeigneter Behandlung und Diät als ganz ungefährlich zu bezeichnen: Cholera nostras.

Dazu kommt der eine Todesfall, der auf eine mißliche Verkettung von allerlei Umständen zurückgeführt wird (grobe Diätfehler und Alkoholexzesse tags zuvor bei einem angeblich an »Lungensucht« leidenden, im letzten Jahre abgemagerten und schwach gewordenen Mann, dessen drei Brüder angeblich an »Lungensucht« starben).

Ein Mann, der nachweislich drei Bissen des infizierten Brotes gegessen, erkrankte nur ganz leicht an Durchfällen.

Bei fast sämtlichen Erkrankten konnten schwere Diätfehler kurz vor der Erkrankung nachgewiesen werden, und ähnliche Epidemien von Magendarmkatarrhen sollen zur Sommerszeit in der »stark biertrinkenden Gegend« nicht zu den Seltenheiten gehören. So behandelte der kgl. Bezirksarzt selbst, zur Zeit als die verdächtigen Erkrankungen vorkamen, in Ortschaften, die gar nichts mit dem Gifte zu tun hatten, zehn Fälle an »ganz den nämlichen Störungen«. Seiner Ansicht nach kann daher in keinem einzigen der Fälle auch nur mit annähernder Wahrscheinlichkeit das Mäusegift (also der Loefflersche Bazillus), wohl aber in allen Fällen unrichtige Diät als Ursache der Erkrankungen bezeichnet werden.«

Trommsdorff hat aus zweien Stühlen Bazillen isoliert, die sich mäßig reichlich auf den Platten fanden, und welche morphologisch, biologisch, im Tierversuch und im Agglutinationsversuch mit spezifischem Serum sich als Mäusetyphusbazillen auswiesen.



Er hat dann auch das Blut der lebend gebliebenen zehn Erkrankten und zur Kontrolle das Blut von fünf gesunden Personen auf die Agglutinationsfähigkeit gegenüber echten, von Loeffler erhaltenen Mäusetyphusbazillen untersucht und bei sechs der Erkrankten eine als positiv, zum Teil als stark zu bezeichnende Wirkung des Serums gefunden. Er meint, die Tatsache, daß sich der Mäusetyphusbazillus im Darne des Menschen so üppig vermehre, fordere zu großer Vorsicht bei Verwendung der Kulturen und sorgfältiger Überwachung seiner Anwendung in der Zukunft auf.

Im Hinblick auf diese Mitteilung Trommsdorffs wird es sich empfehlen, die älteren Mitteilungen über direkte Versuche am Menschen sich ins Gedächtnis zurückzurufen, welche in Loefflers Gegenwart von einigen griechischen Herren am eigenen Körper vorgenommen wurden, um den thessalischen Bauern die Ungefährlichkeit der neuen Methode der Mäusebekämpfung ad oculos zu demonstrieren. Loeffler schreibt darüber<sup>1)</sup>: Einzelne der Herren, welche das Brot an die Bauern verteilten, aßen vor den Augen derselben Stücke des infizierten Brotes, um dessen Unschädlichkeit für den Menschen selbst darzutun. Versuche am Menschen hatte ich naturgemäß vorher mit dem Bazillus nicht angestellt; ich hatte nur meine Ansicht dahin geäußert, daß ich irgend welche Schädigungen des Menschen durch den Bazillus nicht für wahrscheinlich hielt. Diese Äußerung hatte aber genügt, um meine von dem regsten Eifer für die Sache erfüllten Begleiter zu veranlassen, ohne weiteres zur Beruhigung der Bauern Eßversuche an sich selbst vorzunehmen. Im übrigen dienten sozusagen wir alle, die wir mit der Imprägnierung des Brotes, ebenso wie auch die Bauern, welche mit der Verteilung desselben zu tun hatten, als Versuchsobjekte, da von einer sorgfältigen Desinfektion der Hände und namentlich der zum Transport verwendeten Körbe nicht die Rede sein konnte. Alle diese zahlreichen, an Menschen und Tieren angestellten Versuche haben, wie ich auch nach meinen

1) Centralbl. f. Bakt. u. Parasitenk., XII, 1892, S. 12/13.



diesbezüglichen Versuchen mit Zuversicht erwarten durfte, die völlige Unschädlichkeit des Bazillus zur Evidenz erwiesen. Der Bazillus ist eben vom Digestionstraktus aus nur für Haus- und Feldmäuse pathogen.«

Diese Anschauung Loefflers findet jedenfalls eine bestätigende Bekräftigung in der eingangs erwähnten Tatsache, daß es bisher mit Ausnahme des Trommsdorffschen Falles trotz stärkster Verbreitung der Loefflerschen Bazillen nicht zu Erkrankungen des Menschen gekommen ist, wenigstens nicht an Typhus. Und es müßte wiederholentlich zu kasuistischen Mitteilungen, ähnlich derjenigen Trommsdorffs kommen, ehe dieser Glaube an die Ungefährlichkeit des Loefflerschen Bazillus für den Menschen erschüttert würde. Wenn ich trotzdem im folgenden einer etwas größeren Vorsicht in der Verwendung des Loefflerschen Bazillus das Wort reden werde, so stützt sich diese meine Auffassung, wie ich gleich vorweg bemerken will, nicht auf irgend welche Beobachtungen in der Praxis, eigene oder fremde, sondern lediglich auf eine Anzahl experimenteller Untersuchungen, über die ich zum Teil schon auf der Kasseler Naturforscherversammlung berichtet habe. Es handelt sich dabei um vergleichende Untersuchungen, die mir eine völlige Identität des Loefflerschen Bazillus mit dem Kurth-Schottmüllerschen Paratyphusbazillus »B« ergeben hatten.

Zu diesen Experimenten war ich durch folgendes zufällige Zusammentreffen angeregt worden. Wie Dr. Siebert im 34. Bande des Centralbl. f. B. u. P., I. Abt. Originale, mitgeteilt hat, war es ihm bei einer Arbeit in meinem Laboratorium gelungen, durch intravenöse Impfungen von Kaninchen mit steigenden Dosen auf 60° C erwärmter Kulturen des Loefflerschen Bazillus ein Serum zu erhalten, das sich bei der Prüfung gegenüber einer Anzahl coliähnlicher Bakterienarten als spezifisch für den Mäusetyphusbazillus erwies, mit der Ausnahme, daß auch der Paratyphusbazillus B. Schottmüller, und zwar durch gleich niedrige Serummengen, wie der Loefflersche Bazillus selbst, agglutiniert wurde. Gleichzeitig war Dr. Boediker mit einer Untersuchung darüber beschäftigt, ob eine von mir aus einem



Brunnen des Dorfes Caldern bei Marburg erhaltene und im C.f.B. beschriebene Stäbchenart als identisch mit Paratyphusbazillen aufzufassen sei. Die Untersuchung, die den Entscheid über diese Frage ebenfalls durch Gewinnung spezifischer Sera und den Agglutinationsausfall anstrebte, hat gezeigt, daß der Bazillus Caldern mit Paratyphusbazillen ebensowenig wie mit Typhusbazillen identisch ist. Sie hat aber auch ergeben, daß das Blutserum von Kaninchen, die mit Paratyphusbazillus B vorbehandelt sind, unter allen geprüften anderen Bakterienarten nur den Mäusetyphusbazillus Loefflers in etwa denselben Verdünnungsverhältnissen agglutinierte, wie den zur Vorbehandlung der Kaninchen verwendeten Bazillus selber. Diese beiden Resultate, erhalten von völlig unabhängig voneinander arbeitenden Personen, mußten zu einer genauen Nachprüfung der ja auch praktisch nicht unwichtigen Frage führen, ob tatsächlich völlige Identität zwischen dem Paratyphusbazillus B und dem Mäusetyphusbazillus bestehe. Die Prüfung hat sich selbstverständlich auf sämtliche Eigenschaften der beiden genannten Bakterienarten erstreckt.

In meinem Vortrage in Kassel habe ich als Resultat dieser von mir vorgenommenen Prüfung etwa Folgendes mitgeteilt:

Das morphologische Verhalten der aus verschiedenen Quellen, von Schwarzlose und Král frisch erhaltenen, sicheren Reinkulturen der beiden Mikroben läßt irgend eine Differenz nicht auffinden. Die auftretenden Formen, einzeln oder in Verbänden, die Größe derselben, die Eigenbewegung, die Anzahl der färbbaren Geißeln, ferner der Sporenmangel, das Auftreten stärker lichtbrechender Gebilde an den Polen bei Züchtung auf Kartoffeln, alle diese Dinge sind beiden Arten gleichmäßig zukommend. Auch bezüglich der Färbbarkeit bestehen keine Unterschiede: Gramnegativität, Körnchenfärbung an den Polen bei Kartoffelkulturen beider Arten.

Die Prüfung des biologischen Verhaltens liefs ebenfalls keine Unterschiede hervortreten, die von ausschlaggebender Bedeutung gewesen wären. Die Paratyphusbazillen nehmen bekanntlich eine Mittelstellung zwischen den Typhusbazillen und den Coliarten ein, charakterisiert durch negative Indolreaktion, Nicht-



ausscheidung des Milchkaseins einerseits, durch Vergärung des Traubenzuckers und Farbenveränderung des Neutralrots anderseits. Die Unterschiede der beiden Arten von Paratyphusbazillen, als A und B bezeichnet, treten hauptsächlich bei Züchtung in Milch, in Lackmusmolke und auf geeigneten Kartoffeln hervor. Während Paratyphusbazillus A sich in seinem Wachstum auf diesen drei Nährböden völlig analog dem Typhusbazillus verhält, also die Milch überhaupt nicht verändert, Lackmusmolke gar nicht rötet, demnach keine Säure bildet und auch auf geeigneten Kartoffeln, d. h. auf solchen, die bei Beimpfung mit *Bact. coli* Oberflächenwachstum zeigen, einen sichtbaren Rasen nicht erzeugt, ist bekanntlich das Charakteristische des Wachstums des Paratyphusbazillus B die Aufhellung der Milch nach längerem Aufenthalt bei 37°, die anfangs starke Säurebildung, gefolgt von starker Alkalibildung in Lackmusmolke und ein sehr kräftiges Oberflächenwachstum auf Kartoffeloberflächen, die dem mit darauf geimpften Eberth-Gaffkyschen Bazillus nur Tiefenwachstum gestatten.

Die Loefflerschen Mäusetyphusbazillen verhielten sich bei der Vergleichung genau wie Paratyphusbazillus B: Indolreaktion negativ, Milch nicht gerinnend, Vergärung des Traubenzuckers, nicht des Milchzuckers (auf „Drigalski“ blaue Kolonien), Neutralrot verfärbt; bei längerem Aufenthalt im Brutschrank wird die Milch genau gleichmäfsig wie bei dem mit Paratyphusbazillus B beimpften Röhrchen aufgehellt; auf Kartoffeln gibt es einen kräftigen Oberflächenbelag, Lackmusmolke wird zunächst gesäuert und dann eher als bei Paratyphusbazillus B, auch stärker alkalisch; auf allen anderen noch einmal geprüften Nährböden keine Unterschiede. Die Übereinstimmung des biologischen Verhaltens ist also eine so vollständige, als man überhaupt erwarten kann. Auch ist sie bei allen drei, aus verschiedenen Quellen bezogenen Kulturen des Loefflerschen Bazillus vorhanden.

Demnächst war das pathogene Verhalten der beiden Mikroben miteinander zu vergleichen. Es geschah dies nur bei weissen Mäusen und Meerschweinchen. Weisse Mäuse erkrankten bekanntlich nach Fütterung mit Loefflerschen Bazillen am



4. bis 5. Tage und gehen ca. 7 bis 14 Tage nach der Fütterung zugrunde, mit typischen Veränderungen im Dünndarm, die meist von Blutungen in den Darm begleitet sind. Kurth gibt an, daß er bei Fütterung mit Paratyphusbazillen bei weißen Mäusen nie eine Erkrankung habe erzeugen können. Es war also zu erwarten, daß hier eine Abweichung in dem Verhalten beider Arten sich werde feststellen lassen. Zu meinem Erstaunen gingen indessen meine mit Paratyphusbazillus gefütterten Mäuse in derselben Zeit und mit denselben Erscheinungen ein, auch mit deutlichen Darmblutungen, wie sie Loeffler für den Mäusetyphus beschrieben hat. Diese Versuche, an 12 weißen Mäusen angestellt, die in demselben Prozentsatz, wie mit Loefflerschen Bazillen Gefütterte der Infektion erlagen, sind indessen zu wiederholen, besonders im Hinblick auf Kurths negativen Befund, ehe man in der Lage sein wird, Schlüsse zu ziehen.

Noch eine weitere zur Prüfung auf pathogenes Verhalten angestellte Versuchsreihe darf ich kurz anführen: Meerschweinchen, mit minimalen Dosen frischer Agarkulturen der einen oder der anderen Bakterienart intraperitoneal geimpft, starben innerhalb 24 bis 48 Stunden an Peritonitis und zeigten neben den für letztere charakteristischen Veränderungen eine intensive Braunrotfärbung der Nebennieren, wie sie für die subkutan erfolgte Vergiftung dieser Tiere mit Diphtheriegift oder -bazillen charakteristisch ist. Bei Vergleichsimpfungen mit echten Typhusbazillen und Paratyphusbazillus A liefs sich eine solche Veränderung der Nebennieren nie feststellen.

Mag man allen diesen Prüfungen nun grofse oder geringe Beweiskraft zumessen, das Wichtigste für eine Vergleichung der beiden Mikrobenarten war jedenfalls die Feststellung ihres Verhaltens gegenüber spezifischem Serum in bezug auf Agglutination und Bakterizidie.

Zur Erzeugung spezifisch agglutinierenden Serums war eine Anzahl Kaninchen intravenös mit steigenden Dosen auf 60° C eine Stunde lang erwärmter Agarkulturen einer der beiden Mikrobenarten behandelt worden. 14 Tage nach der letzten, meist der sechsten Einspritzung, bei der 10—12 ganze Agarkulturen



verimpft waren, wurde aus der Carotis Blut entnommen und das Serum sowohl der mit Mäusetyphus, als der mit Paratyphusbazillus B geimpften Kaninchen auf Agglutination gegenüber beiden Bakterien geprüft. Es ist mir nicht möglich gewesen, bei diesen Versuchen wesentliche Unterschiede festzustellen. Wohl kam es vor, daß die stärkeren Verdünnungen des Serums die zur Immunisierung der Kaninchen verwendete Bakterienart etwas schneller bzw. schon bei Zimmertemperatur agglutinierten, während bei der »fremden« Bakterienart die Verklumpung erst nach etwa  $\frac{1}{2}$  stündigem Aufenthalt im Brutschrank deutlich wurde. Aber auch das Umgekehrte, daß die »fremde« Art leichter und schneller spezifisch beeinflusst wurde, trat zuweilen ein. Jedenfalls waren die Verdünnungsgrade, bei denen noch eine Wirkung sich zeigte, und die Art der Wirkung bei den verschiedenen Verdünnungen genau die gleichen bei beiden Serum- und Bakterienarten.

Um ganz sicher zu gehen, um bei diesen zu einer Gruppe gehörigen und natürlich vielerlei Verwandtschaftliches bietenden Mikroben den Einwand womöglich auszuschließen, daß wohl nur eine Anzahl von »Rezeptoren« beiden Arten gemeinsam sei, daneben aber differente Gruppen solcher in genügender Anzahl sich bei schärferer Prüfung nachweisen lassen würden, hatte ich mit jeder der beiden Serumarten in einem Falle den sogenannten Castellanischen Versuch ausgeführt, d. h. die betreffende Serumverdünnung mit der spezifischen Bakterienart bis zum Ausbleiben der Verklumpung abgesättigt und dann nach Zentrifugieren zu der klaren Flüssigkeit die »fremde« Art zugesetzt. In beiden Versuchen war auch bei mehrstündigem Aufenthalt im Brutschrank eine Verklumpung der »fremden« Bakterienart nicht eingetreten; mit den für die zugehörige Art spezifisch agglutinierenden Substanzen waren auch die die »fremde« Art verklumpenden verschwunden. Anders ausgedrückt, nicht nur ein Teil, sondern sämtliche »Rezeptoren« mußten bei den beiden Mikrobenarten identisch sein.

Endlich hatte ich auch bezüglich des letzten Punktes, der spezifischen Bakterizidie, bereits in Kassel über positive Befunde, d. h. über Identität beider Mikroben berichten können.



Der Pfeiffersche Versuch, an Meerschweinchen mit den nötigen Kontrollen unternommen, hatte bei beiden durch subkutane Impfung von Kaninchen mit steigenden Dosen lebender Kulturen erhaltenen Serumarten Auflösung der Bakterien in der Bauchhöhle der Versuchstiere ergeben, gleichgültig welche Bakterien-spezies dem Serum zugefügt wurde.

Im Anschluß an die Mitteilung dieser Experimente hatte ich dann in Kassel betont, daß, falls diese Versuche Bestätigung von anderer Seite erfahren sollten, es ratsam sei, die bisherige sorglose Verbreitung des Mäusetyphusbazillus aufzugeben. Sollte sich wirklich völlige Identität zwischen den Bazillen des Mäusetyphus und dem Paratyphusbazillus B herausstellen, so sei von seiten der Behörden die Bekämpfung der Feldmausplage mit Loefflerschen Bazillen zu verbieten.

In der Diskussion zu diesem Vortrage hat Herr Kollege Petruschky (Danzig) betont, daß doch die Möglichkeit vorliege, daß es sich bei dem Loefflerschen Mäusetyphusbazillus um eine für den Menschen nicht pathogene Abart des Paratyphusbazillus handle, und daß es wohl wünschenswert sei, die glücklich inaugurierte Bekämpfung der Mäuseplage mit Bakterien, eine Bekämpfungsart, die so gute Erfolge gezeitigt habe, nicht ohne Grund fallen zu lassen.

In Beantwortung dieses Einwandes habe ich dann, damals noch ohne Kenntnis der Trommsdorffschen Brüsseler Mitteilung, die Möglichkeit offen halten zu müssen geglaubt, daß ein wenn auch nur sehr geringer Prozentsatz menschlicher Individuen wenigstens zu Zeiten eine gewisse Empfänglichkeit für die Infektion mit Mäusetyphusbazillen vom Darne aus besitze. Auch mochte ich nicht unterlassen, darauf hinzuweisen, daß die Erfolge in der Bekämpfung der Mäuseplage mit Loefflerschen Bazillen nicht überall gleich [gute gewesen seien, wie aus verschiedenen von anderer Seite erfolgten Mitteilungen hervorgehe; und daß ich selbst diesen Mißerfolg nach zwei in der Umgebung Marburgs regelrecht angestellten Versuchen, bei denen auch nicht eine tote Maus gefunden wurde, bestätigen könne. Die Gefahr, ein wirksames Mittel zur Bekämpfung der Mäuseplage



durch das von mir vorgeschlagene Verbot zu verlieren, sei also nach meinen Erfahrungen nicht eben eine große zu nennen.

In der seit dieser Mitteilung vergangenen Zeit sind außer den Veröffentlichungen Trommsdorffs eine Anzahl von Arbeiten bekannt geworden, die sich mit der Stellung des Paratyphusbazillus B in der Gruppe der sogenannten coli-ähnlichen Bazillen und mit seiner Verwandtschaft mit anderen zu dieser Gruppe gehörigen Bakterienarten beschäftigen. Danach gibt es noch andere Mikroben, die sich weder biologisch, noch mit Hilfe spezifischen Serums von dem Paratyphusbazillus B differenzieren lassen. Es handelt sich um den oder die Mikroorganismen, die als Ursache der choleriformen Fleischvergiftungen längst erkannt worden sind und als deren typischer Vertreter der von Gaertner beschriebene Bazillus der Frankenhäuser Fleischvergiftung, der *Bacillus enteritidis*, zu gelten hat. Auf die etwas älteren hierher gehörigen Arbeiten will ich nicht näher eingehen. Wohl aber muß ich mich mit zwei Autoren beschäftigen, deren Veröffentlichungen jüngst die Identität der Fleischvergifter und des Paratyphusbazillus B zur Evidenz erwiesen haben. Ich meine Trautmann und Schottmüller. Ersterer hat bei einer Epidemie von Fleischvergiftungen in Düsseldorf (im November 1901) ein sehr bewegliches Kurzstäbchen aus der Milz eines an der Erkrankung gestorbenen Knaben isoliert, das er in biologischer sowie pathogenetischer Hinsicht, auch in bezug auf Giftwirkungen und Hitzebeständigkeit der Gifte, ferner in seiner Agglutinierbarkeit durch spezifisches Serum mit den ihm zur Verfügung stehenden Reinkulturen der bekanntesten Fleischvergifter und mit Paratyphusbazillen verglichen hat. Das Resultat seiner Untersuchung ist die Vereinigung der Bakterien der choleriformen Fleischvergiftung und des Paratyphus (also auch Typus A) in einer Spezies, die den Namen *Bacillus paratyphosus* erhalten soll. In diese Spezies gehören nach Trautmann fünf Varietäten:

1. Enteritidis (Frankenhausen, Morseeler, Haustedt, Hamburg),
2. Breslariensis (Kaensche, Breslau; Günther, Posen; Lochmann, Gießen; Trautmann, Düsseldorf),



3. Paratyphusbazillus B (Schottmüller, Saarbrückener),
4. Morbificans (Basenau),
5. Paratyphusbazillus A (Brion-Kayser).

Versuche über spezifische Bakteriolyse hat Trautmann aus Mangel an Tieren nicht angestellt. Er erwähnt, daß Fischer bei solchen Experimenten ein negatives Resultat hatte.

Schottmüller beschreibt drei Fälle von »Cholera nostras«, — von denen ich übrigens klinisch nur den ersten, dessen Serum leider nicht untersucht wurde, als einheimischen Brechdurchfall anerkennen kann — bei denen er aus den Erkrankten Reinkulturen ein- und derselben Bakterienart isolierte, die sich, auch hinsichtlich ihrer giftigen Stoffwechselprodukte und der Hitzebeständigkeit der Gifte wie *Bac. enteritidis* Gaertner verhielten. Bei zweien seiner Fälle erhielt er Blut zur Agglutinationsprobe. Dasselbe agglutinierte die von Schottmüller isolierten Kulturen, ferner Paratyphusbazillus B und die Bakterien der Enteritidisgruppe (Gaertner, Kaensche, Günther), nicht aber Typhusbazillen und den Paratyphusbacillus A. In einer Besprechung der Eigenschaften des Paratyphusbazillus B erwähnt dann Schottmüller, was mir wichtig erscheint und worauf ich zurückkommen werde, daß er Varietäten des Paratyphusbazillus B in Händen habe, die auf schräg erstarrter Gelatineoberfläche **nicht fließende** Kolonien erzeugen. — Serum von Paratyphuskranken, aus deren Stuhl bzw. Blut der Paratyphusbazillus B von Schottmüller gezüchtet war, agglutinierte ebenso wie den Paratyphusbazillus B auch Gaertnersche Bazillen. Die »Gifte« des ersteren erwiesen sich als hitzebeständig wie die des *Bac. enteritidis*. Und endlich vermochte Schottmüller auch Meerschweinchen vom Darme aus durch Fütterung mit Paratyphusbazillus B zu töten; eine Angabe, die ebenso wie meine in Kassel gemachte über die Pathogenität des Paratyphusbazillus B für weiße Mäuse vom Darme aus mit den Erfahrungen Kurths im Widerspruch steht.

Aus diesen Resultaten schließt Schottmüller auf völlige Identität der Bazillen der choleriformen Fleischvergiftung und



des durch Varietät B hervorgerufenen Paratyphus. Er führt noch aus der klinischen Erfahrung Gründe an für diese seine Auffassung: Wie die Paratyphusbazillen akute Brechdurchfälle erzeugen könnten, so riefen Gaertnersche Bazillen zuweilen typhusähnliche Erscheinungen hervor, die Cholera gehe in Typhus über. Auch beim echten Eberth-Gaffkyschen Typhusbazillus komme es zuweilen zu hochakuten Intoxikationserscheinungen, die in wenigen Tagen ablaufen. Schliesslich fasst Schottmüller seine Ergebnisse in folgende Sätze zusammen:

»Der besonders für Tiere pathogene, weit verbreitete Gaertnersche oder Paratyphusbacillus alkalifaciens ruft beim Menschen unter gewissen Umständen Massen-, häufiger aber sporadische Erkrankungen hervor, die unter dem Bilde akuter Gastroenteritis (Intoxikation) oder dem des Typhus (Infektion im engeren Sinne) verlaufen; im Gegensatz dazu verursacht der nahe verwandte, aber hauptsächlich menschenpathogene Typhusbazillus in der Regel das Bild des Typhus, seltener eine Gastroenteritis. Eine solche, durch Typhusbazillen erzeugt, verläuft nicht so schwer, wie die durch Paratyphusbazillus B verursachte, insbesondere führt sie nach den bisherigen Erfahrungen nicht zum Tode.«

Ohne mich an dieser Stelle in eine spezielle Kritik der beiden referierten Arbeiten einzulassen, will ich übergehen zu eigenen neuen Untersuchungen, die ich im vergangenen Winter über das in Frage stehende Thema angestellt habe, und die mich im ganzen zu gleichen Resultaten, wie Trautmann und Schottmüller sie erhalten, geführt haben. Nach meinem Vortrage in Kassel hielt ich es für notwendig, möglichst die ganze Gruppe der sog. coliähnlichen Bakterien einer nochmaligen genauen Prüfung auf ihre biologischen und Antikörper erzeugenden Eigenschaften zu unterziehen. Dabei suchte ich eine möglichst grosse Anzahl besonders sog. Paratyphusstämme zu erhalten, was mir leider nur zum Teil geglückt ist. Folgende Bakterienstämme sind dieser vergleichenden Untersuchung unterzogen worden:

Paratyphusbazillus Achard,

» Hewlitt,

» Brion-Kayser



- Paratyphusbazillus Seemann I,  
     »                    » II,  
     »                    Euster-Allen,  
     »                    Schmidt,  
     »                    Hume, dicke Kolonie,  
     »                    » flache   »  
 Bacterium coli commune,  
 Typhusbazillus I (Marburg),  
     »                    II (Berlin, Inst. f. Inf.),  
 Dysenteriebacillus,  
 Pseudodysenteriebazillus  
 Bacillus enteritidis Gaertner,  
 Mäusetyphus I A,  
     »                    I B,  
     »                    III A,  
     »                    III B.

Die Paratyphusstämme habe ich zum Teil von Král in Prag, zum Teil von Piorkowski in Berlin erhalten; Seemann I und II sind beide von Král, aber zu verschiedenen Zeiten erhalten. Die beiden als Hume, dicke Kolonie und Hume, flache Kolonie bezeichneten Stämme bekam ich aus der mit »Hume« bezeichneten Reinkultur von Piorkowski. Die Kultur bestand ganz zweifellos aus zwei verschiedenartigen Kolonien, die sich auch später dauernd als different erwiesen. Dysenterie- und Pseudodysenteriebazillen stammen von Herrn Kollegen Kruse in Bonn, die Mäusetyphusbazillenstämme entsprechen in A und B einer ersten bzw. zweiten Sendung von Schwarzlose (I) und einer Firma in Görlitz (III). Die übrigen Reinkulturen sind schon längere Zeit in meiner Sammlung fortgezüchtet. Alle Stämme sind in ihren sämtlichen, auch den ev. pathogenen Eigenschaften typische Vertreter ihrer Spezies, wie festgestellt wurde.

Natürlich sollte sich die biologische Prüfung nicht noch einmal auf sämtliche Nährböden erstrecken, sondern es erschien genügend, wenn diejenigen Nährböden, in denen Differenzpunkte sich zeigen mußten, herangezogen würden. Als solche kamen m. E. in Betracht schräg erstarrte Gelatine, Milch,



Kartoffeln, Lackmusmolke, außerdem nur noch ein neuerdings als für Paratyphusbazillen spezifisch beschriebener Nährboden, der Malachitgrünagar. Lentz und Tietz haben in der Münchener med. Woche 1903, Nr. 49 gezeigt, daß man durch Zusatz des genannten Farbstoffs (aus Höchst bezogen) zu gewöhnlichem Nähragar einen künstlichen Nährboden erhält, auf dem Paratyphusbazillen noch bei einer Konzentration des Malachitgrüns von 1:4000 ausgezeichnet gedeihen, während die übrigen Bakterien der weiteren Gruppe bei dieser Konzentration des Farbstoffs sich nicht mehr zu entwickeln vermögen. Sie geben auch an, daß man mit diesem Nährboden (bei etwas schwächerer Konzentration des Farbstoffs) eine Anreicherung von Typhusbazillen unter gewissen Bedingungen erhalte, da Typhusbazillen sich dem Malachitgrün gegenüber weniger empfindlich als *Bacterium coli* zeigen. Dem letzten Teil der Ausführungen von Lentz und Tietz kann ich nach dem Ausfall meiner allerdings wenig zahlreichen Nachprüfungen an Typhus- und Koliarten nicht beipflichten. In meinen Versuchen wuchs *Bact. coli* noch auf Konzentrationen des Malachitgrün im Nährboden, bei welchem Typhusbazillen versagten, und ich wenigstens habe also auch hier wieder erlebt, was so oft bereits bei Differenzierungsmethoden zwischen *Coli* und Typhusbazillus erfahren wurde. Indessen ist diese Beobachtung nebensächlich für unser Thema. Sicher ist auch nach meinen Beobachtungen, daß der Malachitgrünagar ein ausgezeichnetes Anreicherungsmittel für Paratyphusbazillen ist. In Konzentration von 1 Malachitgrün zu 4000 Agar wachsen die beiden Typen des Paratyphusbazillus aus Reinkulturen noch in ganz ausgezeichneter Weise und zwar bei 37° C innerhalb 24 Stunden mit üppigstem Belag. Dabei zeigte sich mir als regelmäÙig auftretender Unterschied zwischen den Angehörigen der Gruppen Paratyphusbazillus A und Paratyphusbazillus B, daß letztere stets schon nach 24 Stunden Aufenthalt im Brutschrank den Nährboden gänzlich entfärbt hatten, während die Angehörigen der Gruppe A ebenso regelmäÙig nach 24 Stunden Aufenthalt bei 37° C den Nährboden grün gelassen und ihn erst nach weiteren 24 Stunden zu entfärben vermocht hatten. Ein Unterschied



in der Üppigkeit des Wachstums beider Spezies war nach 24 Stunden nicht zu erkennen. Bei einer Konzentration des Malachitgrün 1:2000 trat in meinen Versuchen niemals Wachstum der Paratyphusbazillen ein. — Auch aus verdächtigem, übrigens auch zuweilen aus normalem Stuhl ist man mit Hilfe des angegebenen Nährbodens leicht in der Lage, Paratyphusbazillen zu erhalten, wo sie auf nicht mit Malachitgrün versetztem Agar derselben Zubereitung völlig fehlen oder wenigstens nicht gefunden wurden. Auch in dieser Hinsicht kann ich die Angaben der genannten Autoren bestätigen, Malachitgrünagar ist jedenfalls ein ausgezeichnete selektiver Nährboden für Paratyphusbazillen. Es verstand sich also auch von selbst, daß ich diesen Nährboden als ev. geeignet für eine Differenzierung bei meinen biologischen Vergleichsversuchen mit heranziehen mußte.

Ich gebe nun zunächst in Form einer Tabelle das Resultat dieser Vergleichung der biologischen Eigenschaften der oben genannten Bakterienarten, wobei ich nicht nötig haben sollte besonders hervorzuheben, daß die verglichenen Nährböden selbstverständlich der gleichen Zubereitung entstammen, und daß es sich bei den Kartoffeln nur um solche handelt, die sich als zum typischen Wachstum für Coli einerseits, für Typhusbazillen andererseits geeignet durch gleichzeitig erfolgte Kontrollimpfungen dieser beiden Mikrobenarten auf dasselbe Kartoffelstück erwiesen hatten. Natürlich ist auch das Verhalten der verglichenen Mikroorganismen auf den unten genannten Nährböden bei sämtlichen Arten nicht einmal, sondern wiederholt geprüft worden, wobei sich übrigens Unterschiede nicht gezeigt haben.

(Siehe Tabelle I auf S. 238.)

Aus dieser Zusammenstellung ergibt sich: Zu Gruppe Paratyphusbazillus A gehören Hewlitt, Brion-Kayser, Euster-Allen, Schmidt. Dieselben haben biologisch die größte Verwandtschaft zu dem Eberth-Gaffkyschen Bazillus, da sie Milch und Lackmusmolke unverändert lassen, auf Gelatine und Kartoffeln genau wie echte Typhusbazillen wachsen. Sie unterscheiden sich biologisch nur durch ihr Vermögen, Traubenzucker zu vergären,



238 Über die Identität des Loefflerschen Mäusetyphusbazillus etc.

	Schräg erstarrte Gelatine	Milch	Kartoffeln	Lackmuspulver	Malachitgrün-Agar 1:4000
1. Paratyphusbaz. Achard . . .	Dicke, am 3. Tage fließende Kolonie	Aufgehellt vom 4. Tag ab unverändert	Opfester Oberflächengelag. oberflächliche un- verändert	Nach 24 Std. rot; v. 8 T. blau werdend	+++ hellgelb
2. „ Hewitt . . .	flache Kolonie	unverändert	wie 2.	bleibt blau	+++ hellgelb
3. „ Brönkayser . . .	wie 2.	wie 2.	wie 2.	wie 2.	wie 2.
4. „ Seemann I. . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	„ 1.	„ 1.
5. „ Seemann II. . .	„ 1.	„ 1.	„ 1.	„ 1.	„ 1.
6. „ Euster-Alten . . .	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.
7. „ Schmitt . . .	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.
8. „ Hume, dicke Kol. . .	Dicke, runde, nicht fließende Kolonie	wie 2 (spät, ein Teil d. Kaseins ausgefällt)	„ 1.	nach 24 Std. hellrot; später unverändert	„ 1.
9. „ Hume, flache Kol. . .	wie 2.	wie 2. (nach 12 T. eine Spur Aufhellung geronnen wie 2.	wie 1 (Kart.-stark braun)	wie 8; doch am 10. T. etw. wenig rot	„ 1.
10. Bact. coli commune . . .	„ 2.	„ 2.	wie 1.	wie 8.	0
11. Typhusbaz. I (Marburg) . .	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.	0
12. „ II (Berlin, Inst. f. Inf. . .	„ 2.	„ 2.	„ 2.	„ 2.	0
13. Dysenteriebazillus . . .	„ 2.	„ 2.	„ 1.	wie 2; am 7. Tage etwas rot	0
14. Pseudodysenteriebazillus . .	„ 2.	„ 2.	„ 1.	nach 24 Std. etw. rot; spät. dauernd hellr.	+++ grün
15. Bact. enteritidis Gaertner . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	wie 1; vom 4. Tag blau werdend	wie 1.
16. Mäusetyphus IA . . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	wie 1; vom 6. Tag blau werdend	„ 1.
17. „ IB . . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	wie 16.	„ 1.
18. „ IIIA . . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	„ 16.	„ 1.
19. „ IIIB . . .	„ 8.	„ 1.	„ 1.	„ 16.	„ 1.

\*) Am dritten Tage kräftiges Wachstum.



durch die Farbenveränderung des Neutralrot und, wie hier ersichtlich, durch ihre Resistenz gegen Malachitgrün. (Dafs das Fehlen der Indolbildung der Gesamtheit der Paratyphusbazillen gemeinsam zukommt, wurde oben schon erwähnt.)

Zur Gruppe Paratyphusbazillus B gehören Achard, Seemann I und II, der Bacillus enteritidis Gaertner und die Loefflerschen Mäusetyphusbazillen. Die genannten Arten sind in diese Gruppe zu rechnen wegen ihres Verhaltens in Milch, das bei allen ein ganz gleichmäfsiges, ausserdem ein sehr präzise auftretendes ist; wegen ihres Verhaltens gegen Malachitgrünagar und Kartoffeln, wo dasselbe zutrifft, wie bei Milch; auch wegen ihres Verhaltens gegen Lackmusmolke, wo allerdings geringe Unterschiede vorhanden sind, die beim Wachstum in Gelatine sich noch deutlicher bemerklich machen. Auch in Lackmusmolke ist der Typus, die anfängliche Säuerung und spätere starke Alkaleszenz, bei allen Angehörigen der Gruppe der gleiche. Unterschiede bestehen aber hinsichtlich des Grades der späteren Alkaleszenz und bezüglich des Beginnes des Wiederauftretens derselben. Am frühesten tritt dieselbe auf beim Bac. enteritidis und bei diesem ist auch die Alkaleszenz zum Schluss am stärksten; am schwächsten ist die Alkaleszenz und tritt am spätesten wieder auf bei den Paratyphusbazillen; die Loefflerschen Bazillen stehen in der Mitte. Natürlich habe ich die Reaktionsänderungen durch Titrieren zahlenmäfsig festgestellt. Doch ist es wohl unnötig, diese Zahlen hier wiederzugeben, zumal sie bei wiederholten Prüfungen nicht ganz genau untereinander übereinstimmten. — Die Unterschiede im Wachstum auf schräg erstarrter Gelatine sind sehr in die Augen fallend. Die beiden Stämme Achard und Seemann II zeigen dicke weisse, später graue gewölbte Kolonien, die etwa am 3. Tage auf dem Nährboden nach unten fliefsen, so dafs am unteren Ende des Nährbodens bzw. seiner Oberfläche sich ein grauer Brei, wie stark getrübbtes Kondenswasser bei Agar, ansammelt. Bei meinen Mäusetyphuskulturen und denen des Bac. enteritidis habe ich Derartiges nie gesehen und ich war geneigt, diese Eigenschaft als ein Differenzierungsmerkmal gelten zu lassen, zumal auch junge Kolonien beider Typen, des



fließenden und nicht fließenden, auf oder vielmehr in Gelatineplatten deutliche Unterschiede zeigten, die sich besonders hinsichtlich der stärkeren Körnung und dunkleren Färbung bei Achard und Seemann II gegenüber den anderen Angehörigen der Gruppe bemerklich machten. Die oben bereits mitgeteilte Beobachtung Schottmüllers, daß es auch Rassen des Paratyphusbazillus B gebe, die auf schräger Gelatine nicht fließende Kolonien bilden, sowie meine eigene Beobachtung bei Stamm Seemann I, der ganz wie Mäusetyphus sich verhält und den ich vor dieser Mitteilung Schottmüllers als zweifelhaft betrachtet habe, lassen mich an der Berechtigung daran zweifeln, die Unterschiede im Wachstum auf Gelatine als genügenden Grund zu einer Scheidung der Gruppe in zwei Abteilungen anzusehen. Es ist somit in biologischer Beziehung die wünschenswerte Übereinstimmung vorhanden und in genügender Weise dargetan.

Gar kein Urteil vermag ich abzugeben über die Stellung der beiden als Hume dick und Hume flach bezeichneten Stämme. Es scheint, daß beide Arten weder zu Gruppe A, noch zur Gruppe B der Paratyphusbazillen gehören, daß sie vielleicht einen eigenen Typus von zwischen Coli- und Typhusbazillen stehenden Mikroben repräsentieren, wie es ja nicht ausgeschlossen erscheint, daß wir derartiger Typen noch eine ganze Reihe kennen lernen werden. Bemerkenswert für eine gegenteilige Anschauung bleibt immerhin, daß beide Abarten nach ihrem Wachstum auf Malachitgrünagar zum mindesten große Verwandtschaft mit den Paratyphusbazillen und zwar deren Typus B besitzen.

In der Vergleichung der biologischen Eigenschaften der 19 Stämme hat sich also erneut eine vollständige Übereinstimmung der Mäusetyphusbazillen, des Bac. enteritidis und der Paratyphusbazillen vom Typus B ergeben. Wenn ich jetzt zu einer Besprechung meiner Agglutinationsversuche übergehe, so möchte ich vorausschicken, daß das Serum von Kaninchen stammt, die ich selbst durch intravenöse Injektion bei 60° abgetöteter Kulturen immunisiert habe; daß das Serum stets einen Agglutinationswert hatte, der für die zur Einspritzung verwendete Art



nicht höher als ca. 1 : 1000 lag; daß die Beobachtung der Agglutination nur makroskopisch war, analog dem von Kolle beschriebenen Verfahren, das ich für völlig ausreichend zur richtigen Beurteilung halte, beste Beleuchtung und ein geübtes Auge vorausgesetzt. In den folgenden Tabellen will ich der Kürze halber die Kontrollen weglassen und deshalb hier erwähnen, daß alle positiven Agglutinationswerte bei den spezifischen Serumarten negativen bei dem Kontroll-Normalserum entsprechen. Die erhaltenen Resultate wurden also für die Tabellen nur benutzt, wenn die Kontrollversuche ein negatives Resultat für die betr. Bakterienart ergeben hatten. Ich kann die Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, ohne alle, die auf diesem Gebiete erst zu arbeiten beginnen, eindringlichst vor Unterlassung der Kontrolle zu warnen. Die Versuche sind ohne entsprechende Kontrolle durch normales Serum ganz unbrauchbar.

Der Erfolg jedes einzelnen Agglutinationsversuches wurde einige Minuten nach geschehener Verreibung der Agarkultur und zweitens nach vierstündigem Aufenthalt bei 37° festgestellt.

Es liegt mir fern, auch nur einen erheblicheren Teil meiner gerade hier recht ausgedehnten Versuche mitteilen zu wollen. Ich beschränke mich darauf, drei Versuche in Tabellenform zu geben, aus denen alles Ersehnswerte zur Genüge hervorgeht. Die betreffenden Sera sind drei verschiedenen Kaninchen entnommen, deren erstes mit Seemann II, das zweite mit Mäusetyphus III B, das dritte mit Paratyphus Brion-Kayser vorbehandelt war.

(Siehe Tabellen II—IV auf S. 242 u. 243.)

Die mitgeteilten Tabellen bedürfen kaum eines Kommentars. Das Serum »Seemann II« agglutiniert in Verdünnung von 1 : 100 sämtliche Stämme, außer Hume dick und Hume flach, Coli, Typhus Marburg und Dysenteriebazillen; in Verdünnung 1 : 500 nur noch Achard, die beiden Stämme Seemann, Enteritidis, die vier Mäusetyphusstämme; außerdem allerdings auch noch deutlich den Stamm Schmidt; in Verdünnung 1 : 750 wird die Verklumpung fraglich bei Stamm Schmidt, aber auch bei Mäusetyphus III A; und in Verdünnung 1 : 1000 sind nur noch deutlich agglutiniert



Achard, die beiden Stämme Seemann, Mäusetyphus I B und Mäusetyphus III B, während hier auch bei Bac. enteritidis die geringe bei 37° im Laufe von vier Stunden entstandene Agglutination sich nach dem Schütteln und fünf Minuten dauernder Beobachtung nicht wieder gebildet hat.

Tabelle II.

Serum K. 302 (Seemann II). 29. I. 04.

	1: H	1: 250	1: 500	1: 750	1: 1000
Achard . . . . .	+++	+++	++	++	+
Hewlitt . . . . .	+	+	0	0	0
Brion-Kayser . . . .	++	0	0	0	0
Seemann I . . . . .	+++	+++	+++	+++	+
"  II . . . . .	+++	+++	+++	+++	++
Euster-Allen . . . .	+	0	0	0	0
Schmidt . . . . .	++	++	+	+	0
Hume. dicke . . . .	0	0			
"  flache . . . . .	0	0			
Koli . . . . .	0	0			
Typhus Marburg . .	0	0			
"  Berlin . . . .	++	+	0	0	0
Dysenteriebaz. . . .	0	0			
Pseudodysenteriebaz. .	+	0	0	0	0
Enteritidis Gaertner .	+++	+++	+	+	+
Mäusetyphus IA . .	+++	+++	+++	+++	0
"  IB . . . . .	+++	+++	+++	++	+
"  III A . . . .	+++	+++	++	+	0
"  III B . . . .	+++	+++	++	+	+

## Zeichenerklärung:

- +++ = Stärkste Agglutination, bei Zimmertemperatur kurz nach Hinzufügen der Kultur eintretend.  
 ++ = Starke Agglutination, nach 4stünd. Aufenthalt bei 37° C beobachtet.  
 + = Noch deutliche Agglutination, nach 4stünd. Aufenthalt bei 37° C beobachtet; nach kräftigem Schütteln sofort wieder auftretend.  
 +? = Deutliche Agglutination, nach 4stünd. Aufenthalt bei 37° C vorhanden, aber nach kräftigem Schütteln verschwindend und innerhalb 5 Minuten nicht wieder auftretend.  
 0 = Homogene Trübung nach 4stünd. Aufenthalt bei 37° C.



Tabelle III. Serum K. 305 (Mäusetyphus IIIB).

	1:100	1:500	1:1000
Achard . . . . .	+++	++	++
Hewlitt . . . . .	+++	+	0
Brion-Kayser . . . . .	+++	+	0
Seemann I . . . . .	+++	+++	++
„ II . . . . .	+++	+++	++
Euster-Allen . . . . .	+++	+	0
Schmidt . . . . .	+++	+	0
Hume, dicke . . . . .	0	0	0
„ flache . . . . .	0	0	0
Koli . . . . .	0	0	0
Typhus Marburg . . . . .	+++	+	0
„ Berlin . . . . .	+++	+	0
Dysenteriebazillus . . . . .	0	0	0
Pseudodysenteriebazillus . . . . .	+++	+	0
Enteritidis Gaertner . . . . .	+++	+++	++
Mäusetyphusbazillus I A . . . . .	+++	+++	++
„ IB . . . . .	+++	+++	++
„ III A . . . . .	+++	+++	+
„ III B . . . . .	+++	+++	++

Tabelle IV. Serum K. 303 (Brion-Kayser).

	1:100	1:500	1:1000
Achard . . . . .	+++	++	+
Hewlitt . . . . .	+++	+++	0
Brion-Kayser . . . . .	+++	+++	+++
Seemann I . . . . .	+++	0	0
„ II . . . . .	+++	0	0
Euster-Allen . . . . .	+++	+++	+
Schmidt . . . . .	+++	+++	+++
Hume, dicke . . . . .	0	0	0
„ flache . . . . .	++	0	0
Koli . . . . .	0	0	0
Typhus Marburg . . . . .	+++	++	+
„ Berlin . . . . .	+++	++	+
Dysenteriebazillus . . . . .	0	0	0
Pseudodysenteriebazillus . . . . .	+++	++	++
Enteritidis Gaertner . . . . .	+++	+	0
Mäusetyphus I A . . . . .	+++	+	0
„ IB . . . . .	+++	+	0
„ III A . . . . .	+++	+	0
„ III B . . . . .	+++	++	+



Das Serum »Mäusetyphus IIIB« agglutiniert in Verdünnung von 1 : 100 die Stämme Hume dick und Hume flach, Coli und Dysenterie nicht; alle anderen schon bei gewöhnlicher Temperatur in kürzester Zeit; in Verdünnung 1 : 500 ist das Verhältnis annähernd das gleiche, doch sind Hewlitt und Pseudodysenteriebazillen fraglich; bei der Verdünnung 1 : 1000 werden agglutiniert Achard, die beiden Stämme Seemann, Enteritidis und die vier Mäusetyphus-Stämme, alle anderen bleiben homogen. Die Agglutinationsprobe in Verdünnungen über 1:1000 fiel bei allen letztgenannten acht Stämmen negativ aus.

Endlich ist auch die Prüfung eines Serums der zur Gruppe des Paratyphusbazillus A gehörigen Mikroben in den Tabellen verzeichnet. Ich halte gerade auch die Prüfung solcher Sera, die mit nicht zu nahe verwandten Bakterienarten erzeugt sind, bei der Artbestimmung der Gruppenangehörigen für sehr wesentlich. Es werden dabei unter Umständen Aufschlüsse über Seitenketten des Protoplasmamoleküls erhalten, über die man auf keine andere Weise Andeutungen bekommt. — Das Serum »Brion-Kayser« agglutiniert 1:100 nicht Hume dicke, Coli, Dysenterie; in Verdünnung 1:500 fallen aus die beiden Stämme Seemann, Hume flache; fraglich werden bei dieser Verdünnung der Bacillus enteritidis und drei Mäusetyphusstämme. Bei Verdünnung 1:1000 fallen weiter aus Hewlitt, Bacillus enteritidis und drei Mäusetyphusstämme, während Achard nur fraglich wird, ebenso Euster-Allen. Einer der Mäusetyphusstämme wird auch noch 1:1000 agglutiniert. Bei Verdünnung des Serums von 1:2500 gab es bei keinem der untersuchten Stämme eine Verklumpung.

Die Übereinstimmung zwischen den auf biologischem Wege nicht unterscheidbaren Arten ist also nicht eine ganz vollkommene. Und ich darf nicht verschweigen, daß bei der Prüfung des Serums anderer Kaninchen, die mit denselben Bakterienarten vorbehandelt waren, die Unterschiede zwischen den Gruppen A und B des Paratyphusbazillus und ihren dazu gehörigen Anverwandten nicht einmal immer so in die Augen fallende waren, wie bei den hier mitgeteilten Experimenten. Aber auch aus diesen nicht mitgeteilten Versuchen geht, wie aus den oben aus-



föhrlich angeführten, m. E. beweisend hervor, daß die Mäusetyphusbazillen, die Paratyphusbazillen vom Typus B und der *Bacillus enteritidis* Gaertner zu einer Gruppe gehören, genau wie das oben aus dem biologischen Verhalten zu erschließen war. Jedenfalls stehen sich auch hinsichtlich ihrer feineren chemischen Konstitution die eben genannten Mikroben näher als die Paratyphusbazillen des Typus B zu denen des Typus A oder zu den Typhusbazillen. Es ergibt sich ferner, daß Agglutinationsversuche mit dem Serum von Kaninchen, die mit Paratyphusbazillus Brion-Kayser vorbehandelt sind, und wie ich hinzufügen kann, auch solche mit dem Serum von Personen, die an Paratyphus erkrankt und bei denen von mir Paratyphusbazillen vom Typus A aus dem Stuhle gezüchtet sind, diese Auffassung näherer Verwandtschaft der Paratyphusbazillen vom Typus A zu dem echten Eberth-Gaffkyschen Typhusbazillus, der entfernteren Verwandtschaft derselben zu den Paratyphusbazillen vom Typus B bestätigen. Solche Sera agglutinieren echte Typhusbazillen annähernd in der gleichen Verdünnung wie Paratyphusbazillus A, während Paratyphusbazillus B wenigstens in meinen wenig zahlreichen Versuchen dadurch in Verdünnung von 1 : 50 gar nicht beeinflusst wurde. Da nun auch Typhusserum sehr häufig wenigstens eine höhere Übereinstimmung der Paratyphusbazillen vom Typus A zu dem Typhusbazillus als bei Paratyphusbazillus B bekundet, wie ich in entsprechenden Versuchen mit Ziegenserum oft beobachten konnte, so dürfte es berechtigt sein, auszusprechen, daß die Paratyphusbazillen vom Typus A den Eberth-Gaffkyschen Bazillen am nächsten stehen; daß die Paratyphusbazillen vom Typus B dem Eberth-Gaffkyschen und auch dem Paratyphusbazillus A viel weitläufiger verwandt sind, daß sie eine sehr hohe Übereinstimmung mit den Loefflerschen Mäusetyphusbazillen und dem Gaertnerschen Bazillus besitzen, wenn sie nicht mit den letztgenannten überhaupt identisch sind.

Auch weitere Absättigungsversuche, die ich nach dem Vorgange Castellanis mit den drei oben in den Tabellen verzeichneten Serumarten gegenüber *Bacillus enteritidis*, Seemann II und Mäusetyphus IB vorgenommen habe, sprechen in obigem Sinne



für Identität der genannten »Arten«. Es wurden Verdünnungen der Sera von 1 : 100 benutzt; dann so lange die homologe Bakterienart zugesetzt, bis jede Agglutination bei vierstündigem Aufenthalt im Brutschrank ausblieb, und nun eine Öse der zweiten Bakterienart hinzugefügt und vier Stunden im Brutschrank belassen. Die Versuche, auf die ich hier nicht weiter eingehen will, sind eindeutig im Sinne der Identität der drei Mikroben aufzufassen.

Als letzten Beweis für diese meine Behauptung möchte ich einen Pfeifferschen Versuch anführen, der in jüngster Zeit mit dem Serum eines Kaninchens angestellt wurde, das subkutan in wiederholten Injektionen zunächst mit bei 60° C. abgetöteten, dann mit lebenden Kulturen des Mäusetyphusbazillus IB vorbehandelt war. Zu Kontrollversuchen diente ebenso lange entnommenes Serum eines nicht vorbehandelten Kaninchens. Es wurden Meerschweinchen intraperitoneal mit Serum und Reinkulturen von zwei der in Frage kommenden Mikroorganismen gleichzeitig eingespritzt. Das Nähere wird aus der folgenden Tabelle sich ergeben.

(Siehe Tabelle V auf S. 247.)

Es ist mir also, wie Fischer, nicht gelungen, spezifisch bakterizide Schutzstoffe, die den Tod der Versuchstiere gänzlich verhindert hätten, bei Kaninchen durch subkutane Einspritzung lebender Kulturen zu erhalten. Doch ließen sich bei obigem Versuch Substanzen nachweisen, die den Tod der Meerschweinchen wesentlich verzögerten. Und das nicht nur bei Einspritzung von Mäusetyphusbazillen, also der dem Serum homologen Bakterienart, sondern mindestens in demselben, wenn nicht in höherem Grade auch bei Injektion der Paratyphusbazillen vom Typus B. Es ist vielleicht nicht ganz ausgeschlossen, daß man bei Verwendung des Serums höher immunisierter Tiere als meine blutliefernden Kaninchen waren, auch völlig schützende Substanzen erhalten würde. Meine Kaninchen hatten fünf Agarkulturen lebender Mäusetyphusbazillen subkutan ertragen. — Das Resultat dieser Versuche steht im Widerspruch zu meinen in Kassel mitgeteilten Beobachtungen. Ich hatte dort angegeben, daß Schutz-



Tabelle V.  
Meerschweinchen.

1. Nase rot	0,1 ccm norm. Kan.-Ser. i. p.	$\frac{1}{1000}$ 20 st. Ag. K. des Paratyph. B. i. p. (Seemann II)	+ 60 St. nach der Impfung
2. Nase u. Nacken rot	0,1 ccm norm. Kan.-Ser. i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. des Paratyph. B. i. p. (Seemann I)	+ 36 St. nach der Impfung
3. Rücken rot	0,1 ccm norm. Kan.-Ser. i. S.	$\frac{1}{1000}$ 20 st. Ag. K. des M. Ty. I. B. i. p.	+ 48 St. nach der Impfung
4. Nase u. Rücken rot	0,1 ccm norm. Kan.-Ser. i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. des M. Ty. I. B. i. p.	+ 36 St. nach der Impfung
5. Nase gelb	0,25 ccm Kan.- Ser. (M. Tp. I. B.) i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. v. Seemann II i. p.	+ am 11. Tag nach der Impfung
6. Nacken gelb	0,1 ccm Kan.- Ser. wie 5 i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. v. Seemann II i. p.	+ am 13. Tag nach der Impfung
7. L. Hf. gelb	0,05 ccm Kan.- Ser. wie 5 i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. v. Seemann II i. p.	bleibt leben
8. Nase u. Rücken gelb	0,25 ccm Kan.- Ser. wie 5 i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. des M. Ty. I. B. i. p.	+ am 5. Tag nach der Impfung
9. Rücken gelb	0,1 ccm Kan.- Ser. wie 5 i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. des M. Ty. I. B. i. p.	+ do.
10. R. Ohr gelb	0,05 ccm Kan.- Ser. wie 5 i. p.	$\frac{1}{100}$ 20 st. Ag. K. des M. Ty. I. B. i. p.	+ do.

Serum und Kultur sind gleichzeitig einverleibt, in jedem Falle ist das Gemisch durch physiologische Kochsalzlösung auf 2 ccm verdünnt.

Bei sämtlichen eingegangenen Tieren ist aus Peritoneum und Herzblut eine durch positive Agglutination festgestellte Kultur von Mäusetyphusbazillen, bzw. Baz. Seemann II erhalten worden. Die aus Peritoneum und Herzblut aufgegangenen Kolonien waren zahlreich. Nur bei 5. Nase gelb war »Herzblut« steril, aus »Peritoneum« entwickelten sich nur einige wenige Kolonien.

stoffe bakterizider Art zu erhalten seien, und daß jedes Serum Meerschweinchen gegen beide Arten von Bakterien schütze. Der Widerspruch erklärt sich einfach dadurch, daß ich damals die Meerschweinchen nur bis zum 6. Tage nach der Impfung in Beobachtung behielt. Wären sie auch damals länger beobachtet worden, so würde jedenfalls auch ein solches spät eintretendes Erliegen der Tiere festgestellt worden sein. — Immerhin scheint mir auch durch meinen oben referierten Pfeifferschen Versuch



eine weitere nicht unwesentliche Bekräftigung für die Anschauung erbracht zu sein, daß Loefflers und Schottmüllers Bazillen identisch sind.

Der Einwand aber gegen die hier geschilderten Agglutinations- und bakteriolytischen Versuche ist nicht von vornherein abzuweisen, daß nämlich bei ersteren Versuche mit Enteritidis-Serum, bei letzteren solche mit Paratyphus B- und Enteritidis-Serum, vor allem auch gegen Enteritidisbazillen fehlen. Erst wenn diese notwendige Ergänzung mit den bisherigen übereinstimmende Resultate erbracht habe, werde über die Identität der drei genannten Bakterienarten weiter zu diskutieren sein. Ich gebe zu, daß in dem Fehlen solcher Versuche ein Mangel der Beweisführung liegt, bin aber vorläufig aufgestanden, über entsprechende Experimente zu berichten, da ich aus Mangel an Tieren nicht in der Lage war, bakteriolytisches und agglutinierendes Enteritidisserum, bzw. bakteriolytisches Paratyphus B-Serum zu beschaffen. Ich darf jedoch gleichzeitig meinem Glauben Ausdruck verleihen, daß auch diese in Zukunft vorzunehmenden Versuche an dem von mir erhaltenen Resultat nichts ändern werden; daß auch durch agglutinierendes Enteritidisserum eine Verklumpung von Gaertners, Loefflers und Schottmüllers Bazillen eintreten wird; und daß Paratyphus B- und Enteritidis-Serum, auf dem Wege subkutaner Vorbehandlung gewonnen, bei Meerschweinchen eine Verzögerung des Todes nach der intraperitonealen Infektion mit allen drei Mikrobenarten hervorrufen wird.

Viele Bakteriologen werden geneigt sein, bei dem Ausfall von Agglutinations- und bakteriolytischen Versuchen, wie er bei meinen vorstehend berichteten eingetreten ist, ohne weiteres die Identität der in Betracht kommenden Mikroben auszusprechen, und ich habe selbst auf der Naturforscherversammlung in Kassel die Resultate meiner Experimente in derartigen Schlußfolgerungen ausklingen lassen. Bei näherer Überlegung glaube ich, daß man gut tun wird, nicht allzusehnell in der Beurteilung solcher Resultate vorzugehen. Ebenso wie früher die Ergebnisse der biologischen Untersuchung oft überschätzt worden sind, so scheint



sich eine derartige Überschätzung jetzt zuweilen breit zu machen in der Beurteilung der Versuchsergebnisse, welche bei Experimenten mit agglutinierendem und bakteriolyschem Serum erhalten werden. Gewiss, eine Übereinstimmung in der Auslösung derartig subtiler Stoffe, wie der Agglutinine und Bakteriolysine, wird eine sehr intime Verwandtschaft derjenigen Mikroorganismen dokumentieren, welche in der Wirkung gleiche Antikörper der bezeichneten Arten im Tierkörper hervorrufen. Aber ich meine, daß die Zeit nicht mehr fern ist, in der wir zwar auch diesen in ihren feineren chemischen Konstitutionen ja noch völlig hypothetischen Substanzen ihren Platz bei der Identifizierung bestimmter Mikroorganismen anweisen, ihnen aber nicht mehr eine so dominierende Stellung verleihen werden, wie das heute fast überall geschieht. Mir scheint, daß neben diesen ja zweifellos höchst wichtigen Verhältnissen die biologischen Unterscheidungsmerkmale etwas mehr als nötig zurückgetreten sind, und daß es vor allem am Platze ist, auch den pathogenetischen Eigenschaften der Mikroorganismen wieder einen höheren Wert in der Schätzung einzuräumen. Um so stärker tritt diese Forderung in ihr Recht, wenn es sich um die Beurteilung einander so nahe stehender Mikroben handelt, wie in unserem Falle. Es erschien mir aus diesem Grunde nicht überflüssig, meine Untersuchung auch nach dieser Richtung hin zu ergänzen. Ich habe also zunächst die Fütterungsversuche an weißen Mäusen mit allen drei Bakterienarten wiederholt. Während es mir aber mit Stamm Seemann I früher, wie ich in Kassel mitgeteilt habe, und auch jüngst bei einem sehr hohen Prozentsatz der gefütterten Tiere den Tod unter typischen Erscheinungen herbeizuführen gelang, habe ich mit Reinkulturen des Stammes Seemann II und des *Bac. enteritidis* jetzt nur negative Resultate erhalten. Dabei war Stamm Seemann II und der Gaertner'sche Bazillus für die gleiche Tierspezies sowohl intraperitoneal wie vom subkutanen Gewebe aus von höchster Virulenz. Auch die intraperitoneale Einverleibung von Seemann II und *Enteritidis* bei Meerschweinchen rief bei neuen Versuchen nicht wie die Impfung von Mäusetyphusbazillen und Seemann I eine



Braunrotfärbung der ganzen Nebennieren, sondern nur eine starke Gefäßinjektion des kleinen Organs hervor. Natürlich hat mich nach diesem Ausfall der neuen Versuche, zumal bei gleichzeitiger Erwägung des oben referierten Resultats der biologischen Prüfung, der Gedanke beschäftigt, daß ich in meinem Stamm Seemann I gar keinen Paratyphusbazillus vor mir habe, daß eine »Umzüchtung« nach berühmten Mustern vorliegt und es sich bei diesem Stamm in Wirklichkeit um einen Mäusetyphusbazillus aus meinem eigenen Laboratorium handelt. Ich muß diesen Punkt dahingestellt sein lassen und will in bezug hierauf nur noch kurz anführen, daß doch gerade in Hinsicht auf manche andere feine biologische Eigentümlichkeiten, z. B. die Veränderungen der Lackmusmolke, der Stamm Seemann I von meinen Mäusetyphusbazillen sich unterscheidet und sich wie die zweifellosen Paratyphusbazillen vom Typus B (Achard, Seemann II) verhält. Jedenfalls sind bei meinen neuen Tierversuchen also, wenn wir den Stamm Seemann I ausschalten, Differenzpunkte bezüglich der Wirkung auf Laboratoriumstiere hervorgetreten. Bei der Beurteilung der Identität zweier Bakterienarten dürfen dieselben m. E. nicht außer acht gelassen werden.

Wichtig schien mir nun noch der Nachweis über die Resistenz des Mäusetyphusbazillus, bzw. seiner Endotoxine, gegenüber höheren Temperaturen. Bekanntlich legt Gaertner gerade auf diesen Punkt ein besonderes Gewicht und will als Enteritidis-Stämme nur solche anerkannt wissen, die sich in dieser Hinsicht wie sein Bazillus verhalten. Auf die Berechtigung dieser Anschauungsweise hier einzugehen, würde mich zu weit führen; ich teile die Meinung, die Schottmüller in einer Fußnote seiner Arbeit in der Münch. med. Woch., 1904, Nr. 7/8 zu diesem Punkte geäußert hat. Immerhin würde, falls sich beim Mäusetyphusbazillus eine hohe Resistenz der Endotoxine gegen Temperaturen von 100° C herausstellte, mit dieser Feststellung eine weitere Stütze für die engste Verwandtschaft des Loefflerschen zu dem Enteritidisbazillus gewonnen sein. Es sei nun hier nur kurz folgender Versuch angeführt: Am 25. III. 04 wurden sechs weiße Mäuse intraperitoneal mit 48 stündiger



Bouillonkultur des Mäusetyphusbazillus IB injiziert, drei davon mit der unveränderten Kultur, drei mit einem etwa fünf Minuten bei 100° C aufgekochten Teil derselben. Sämtliche Mäuse erlagen der Impfung.

Tabelle VI.

## Welfse Mäuse.

1. Nase gelb . . .	0,5 ccm lebender Kultur i. p.	+ nach 20 St.
2. Nacken gelb . .	0,1 ccm lebender Kultur i. p.	+ nach 20 St.
3. Rücken gelb . .	0,01 ccm lebender Kultur i. p.	+ nach 36 St.
4. Nase rot . . .	1 ccm erhitzter Kultur i. p.	+ nach 20 St.
5. R. Hf. rot . . .	0,5 ccm erhitzter Kultur i. p.	+ nach 20 St.
6. L. Hf. rot . . .	0,1 ccm erhitzter Kultur i. p.	+ nach 36 St.

Aus Peritonealexsudat und Herzblut entwickeln sich bei Maus 1—3 reichlich, bei Maus 4 spärlich Kolonien des Mäusetyphusbazillus (durch Agglutination identifiziert). Die Abimpfungen von Maus 5 und 6 bleiben steril.

Der Obduktionsbefund bei den Mäusen fünf und sechs hat andere Gründe für den eingetretenen Tod der Tiere als die erfolgte Injektion nicht erkennen lassen. Bei der Maus vier sind in dem eingespritzten ganzen Kubikzentimeter scheinbar doch nicht alle Bazillen abgestorben gewesen, so daß es wahrscheinlich auf Grund der Intoxikation zu einer Vermehrung der Bakterien hat kommen können.

Es liegt mir fern, auf Grund dieses einen wegen zu kurzer Kochdauer vielleicht nicht einmal ganz einwandfreien Versuches weitergehende Schlüsse zu ziehen; doch bin ich mit analogen Versuchen bei den gleichen und größeren Tieren beschäftigt und glaube schon jetzt sagen zu können, daß auch nach diesen Experimenten der Loefflersche Mäusetyphusbazillus zur Produktion hitzebeständiger Endotoxine befähigt erscheint.

Wenn ich mich nun zum Schlusse darüber äußern soll, ob ich Loefflersche Mäusetyphusbazillen, Gaertnersche Enteritidisbazillen und Schottmüllers Paratyphusbazillus B für identisch halte, so möchte ich darauf eine definitive Antwort heute überhaupt nicht erteilen, vielmehr die Entscheidung weiteren Versuchen vor allem darüber vorbehalten, ob menschliches



Serum von Paratyphus- und Enteritisfällen auch Loefflers Mäusetyphusbazillus agglutiniert und in welchem Grade. Ich bitte ausdrücklich diejenigen Kollegen, die solches Serum in die Hände bekommen, bei ihren Studien auch des Mäusetyphusbazillus zu gedenken. Denn darüber braucht man wohl kein Wort zu verlieren, daß die Entscheidung über diese Frage eine gewisse Bedeutung besitzt. Wenn auch den Loefflerschen Bazillen bisher eine pathogene Wirkung auf den Menschen nicht mit Sicherheit nachgewiesen ist, so existiert doch einmal die Möglichkeit, daß wenigstens ein geringer Prozentsatz menschlicher Individuen, vielleicht auch dieser nur nach vorausgegangenen Schädigungen anderer Art, für den Mikroben und seine pathogene Wirkung empfänglich ist; zweitens aber besteht die Möglichkeit, daß Loefflersche Bazillen auf dem Umwege über gewisse Schlachttiere für den Menschen gefährlich werden könnten. Vielleicht sind die Loefflerschen Bazillen z. B. von der Uterus-Schleimhaut aus für Rinder pathogen; nur direkte Versuche können darüber entscheiden. — Ferner halte ich für sehr wünschenswert, daß in Zukunft alle Kollegen, welche Paratyphusfälle, erregt durch den Bazillus des Typus B, oder die cholericiforme Fleischvergiftungen zur Beobachtung erhalten, eine genaue Untersuchung darüber anstellen, ob sich die betr. Erkrankungen irgendwie mit einer vorausgegangenen Verbreitung von Loefflerschen Mäusetyphusbazillen in Beziehung bringen lassen. Nur so wird man zu einer Entscheidung darüber gelangen können, ob eine weitere sorglose Ausbreitung des Mäusetyphusbazillus zu gestatten oder ob ein Verbot von seiten der Behörden am Platze ist.

Nach meinen obigen Ausführungen halte ich mich zur Aufstellung folgender Sätze für berechtigt:

1. Der *Bacillus typhi murium* Loeffler, der *Bacillus enteritidis* Gaertner und der Paratyphusbazillus B sind weder durch die biologischen, noch durch Agglutinations- oder bakteriolytische Untersuchungsmethoden zu differenzieren. Es bestehen dagegen gewisse Verschiedenheiten hinsichtlich ihrer pathogenen Eigenschaften, speziell der Empfänglichkeit mancher Versuchstiere vom Darne aus,



über deren Bedeutung heute ein Urteil noch nicht möglich ist.

2. Jedenfalls gehören die drei genannten Bakterienarten zu einer Gruppe und sind untereinander weit näher verwandt, als etwa der Paratyphusbazillus B mit dem Paratyphusbazillus A. Es empfiehlt sich daher m. E. den Namen Paratyphusbazillus für den bisher unter Typus A dieses Namens gehenden Mikroorganismus zu reservieren, zumal derselbe in der Tat diesem Namen durch seine nahe Verwandtschaft mit dem Eberth-Gaffkyschen Bazillus alle Ehre macht.
  3. Für den bisher unter dem Namen Paratyphusbazillus des Typus B definierten Mikroben ist nicht, wie Schottmüller vorschlägt, *Bacillus paratyphosus alkalifaciens* die richtige Bezeichnung, sondern *Bacillus enteritidis* Gaertner, nach dem Gesetz der Nomenklaturen. Derselbe Name gebührt dem Loefflerschen Mäusetyphusbazillus, falls weitere Untersuchungen die Unterschiede im pathogenen Verhalten beider zu einem Typus gehörigen Abarten, des Gaertnerschen und des Loefflerschen Bazillus, als zu geringfügig für die Aufstellung zweier Varietäten erscheinen lassen sollten.
-



# Eine einfache Methode der Sporenfärbung.

Von

**Dr. E. Thesing,**

Assistenten der Abteilung.

(Aus dem Institut für Hygiene und exp. Therapie zu Marburg: Abteilung für Hygiene. Vorstand: Prof. Bonhoff.)

Ich möchte im folgenden über eine Methode der Sporenfärbung berichten, welche sich mir in zahlreichen Versuchen vor allen anderen gebräuchlichen Verfahren als praktisch erwiesen hat, indem sie bei geringerem Zeitaufwande doch selbst in der Hand des Ungeübten höhere Erfolgssicherheit bietet. Da die Ergebnisse meiner Untersuchungen über diesen Punkt in teilweisem Widerspruch zu einigen allgemein angenommenen Ansichten über die Färbbarkeit von Bakteriensporen stehen, soll dem angeschlagenen Thema etwas grössere Ausführlichkeit gegönnt werden, als seine vergleichsweise Nebensächlichkeit vielleicht zu rechtfertigen scheint.

Die Zahl der für Sporenkontrastfärbung angegebenen Methoden ist wahrlich nicht gering; beherrschend eingebürgert hat sich jedoch keine. Schon die Tatsache, daß bis in die neueste Zeit immer wieder einmal neue Empfehlungen auftauchen, macht es wahrscheinlich, daß die vorhandenen Verfahren entweder nicht einfach genug oder nicht so sicher zum Ziele führen, als billig beansprucht werden könnte. Alle die älteren Methoden von Neisser, Buchner, Hueppe, Hauser, Ernst, Möller kranken



wenigstens an einem der beiden genannten Fehler — und auch die neueren von Fiocca, Aujeszký, Müller, Klein (Mare) bieten höchstens eine quantitative Besserung. Dazu kommt, daß eine Reihe der wirksameren unter diesen Methoden diese ihre Wirksamkeit so eingreifenden Mitteln verdanken, daß die Schönheit der Bilder durch Zerstörung oder bedeutende Schädigung der Bakterien erheblich leidet.

Eine Methode der Sporenfärbung also, welche gegenüber den vielen empfohlenen einigen begründeten Anspruch auf Beachtung erheben wollte, müßte viele Klippen zu umschiffen vermögen. Sie müßte — kurz gesagt — die Fähigkeit besitzen, ohne Beeinträchtigung des Materials, in einfacherer und weniger Zeit erfordernder Weise mit vermehrter Sicherheit des Erfolges gute Kontrastfärbungen zu liefern. Ich glaube nun in der Tat — nach zahlreichen eigenen und fremden Versuchen an verschiedenem Sporenmaterial — berechtigt zu sein, dem hier zu schildernden Verfahren alle diese geforderten Vorzüge in erheblichem Grade zuzusprechen!

Den Ausgangspunkt meiner Färbungsversuche bildete die Beobachtung, daß es mit dem einfachen, kürzeren und weniger eingreifenden Hauserschen Verfahren viel besser gelang, schöne Sporenkontrastfärbungen zu erzielen, als wenn ich mich jener im Güntherschen Lehrbuch als beste empfohlenen und auch im hiesigen Institute geübten Methode bediente. Dieses letztgenannte Verfahren sucht durch wiederholtes Kochen der getrockneten und fixierten Deckgläschen in Kupfertiegeln oder Uhrschälchen, welche mit der Farblösung beschickt sind, eine Färbung der Sporen durch allmähliches Überwinden des Widerstandes der Sporenmembran zu erreichen. Schrittweise soll, wie Günther sagt, bei diesem Vorgehen eine Aufnahme des Farbstoffes vom leichtesten Grade bis zur tiefsten Intensität erzwungen werden. Die zwischen den einzelnen Kochakten eingefügte Pause von einer Minute soll der heißen Farblösung noch längere Einwirkung zu besserem Erfolge verstatten!

Die Umständlichkeit dieses Verfahrens und die sehr mangelhaften Ergebnisse, welche Kursanfänger mit ihr zu erzielen



pflegten, brachte den Wunsch nahe, ein Verfahren ausfindig zu machen, welches zum selben Ziele auf leichterem und gewisserem Wege schritte. Die Einfachheit des Hauserschen Verfahrens bewog zu einem Versuche, und die häufig erzielten günstigeren Erfolge reizten zu weiterer Empfehlung! Außerdem war diese Feststellung von theoretischem Interesse! Wenn es sich nämlich wirklich so verhielte, wie Günther berichtet, daß zur Aufnahme des Farbstoffes die Bakteriosporen nur ganz allmählich durch wiederholte Kochakte bewogen werden könnten, so war nicht einzusehen, wie einmaliges schnelles Aufkochen überhaupt jemals so schöne, intensive Kontrastfärbungen erzielen konnte, wie ich sie jedenfalls beim Milzbrand und einigen Kartoffelbazillen häufig erlebte.

Damit war die Frage nach den wirksamen Unterschieden in beiden Methoden gegeben!

Abgesehen von dem hier einmaligen, dort häufigen Aufkochen unterscheidet sich das Hausersche von dem durch Günther empfohlenen Verfahren in doppelter Weise. Zunächst einmal in der Art des Kochens. Gegenüber der Güntherschen Tiegelanwendung findet bei Hauser das Kochen der Farbflüssigkeit direkt auf dem Deckglase statt, und es ist nicht ausgeschlossen, daß hierbei eine höhere Erwärmung des dem Glase unmittelbar anliegenden Sporenmaterials in fördernder Weise zur Geltung kommt.

Ein zweiter Unterschied ist in der Zusammensetzung der Entfärbungsflüssigkeiten gelegen. Während bei dem von Günther empfohlenen Verfahren 3% Salzsäurealkohol zur Anwendung gelangt (100 ccm Alkohol absolutes, 3 ccm Salzsäure), setzt sich die Entfärbungsflüssigkeit bei der Hauserschen Methode, wie sie im Grundriß der Bakteriologie von Lehmann-Neumann modifiziert ist, zusammen aus 100 g 90proz. Alkohols, 200 g destillierten Wassers und 20 Tropfen reiner Salzsäure, so daß eine nur ca.  $\frac{1}{8}$ proz. Säurelösung entsteht. (Die ursprüngliche Hausersche Vorschrift, mitgeteilt in der Zeitschrift für wissenschaftliche Mikroskopie, Bd. V, S. 97, 1888, sah 25proz. Schwefelsäure als Entfärbungsflüssigkeit vor.)



Im Verlaufe meiner Untersuchungen gewann ich den Eindruck, als ob diesem zweiten Differenzpunkte entscheidende Bedeutung zukäme, und als ob das bessere Resultat bei den nach Hauser behandelten Präparaten wesentlich der zur Entfärbung verwendeten schwächeren Säure zugeschrieben werden müßte. Ich glaubte direkt beobachten zu können, daß unter dem Einfluß des 3proz. Salzsäurealkohols der Güntherschen Vorschrift eine Wiederentfärbung der bereits gefärbten Sporen eintrete, um so sicherer, je länger derselbe zur Einwirkung gelangte. Ist diese Beobachtung richtig — und spätere Prüfungen haben sie sichergestellt, — so läßt sich leicht einsehen, warum so häufig auch bei den übrigen Färbungsmethoden Mißerfolge zu verzeichnen sind. 5—25proz. Schwefelsäure, oder 20—30proz. Salpetersäure, wie sie z. B. die Verfahren von Möller, Marx, Aujeszký, Fiocca — und nach der ursprünglichen Vorschrift auch das von Hauser — verwendeten, sind entschieden von zu starker Wirkung.

Ich möchte an dieser Stelle einige Färbungsversuche einschalten, aus denen erhellt, daß wenigstens bei Milzbrandsporen die Aufnahme des Farbstoffes nicht so schwer zu erzielen ist, wie von manchen Autoren, z. B. Fiocca und Aujeszký, behauptet wird. Eine Abgabe des aufgenommenen Farbstoffes tritt aber, wie sich gleichfalls zeigt, ebenso leicht wieder ein.

(Siehe Tabelle I auf S. 258.)

Es ist allerdings möglich, auch unter Anwendung so konzentrierter Säurelösungen gute, ja tadellose Kontrastfärbungen zu erreichen, besonders wenn die vorhergegangene Färbung durch Länge der Zeit und Höhe der Temperatur recht eindringlich gewirkt hatte. Aber ein günstiges Resultat ist hierbei nicht das sichere Ergebnis genau — auch dem Anfänger — mitteilbarer Handlungen, sondern es beruht zum Teile wenigstens in dem Übungsgeföhle des Praktikers. Maßgeblich und nicht genau bestimmbar ist dabei die Zeit der Einwirkung.

So gelang es mir z. B. mit dem Hauserschen Verfahren bisweilen schöne Bilder zu erzielen, obwohl ich mich zu Anfang noch des stärkeren, nämlich 3proz. Salzsäurealkohols bediente.



Tabelle I.

Material	Verfahren	Ergebnis
Milzbrand	Karbolfuchsin kalt Wasser 5 Minuten.	Sporen vereinzelt gefärbt.
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht Wasser.	Sporen grofsenteils intensiv gefärbt.
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht. Alkohol (33%) kurze Zeit Wasser.	Sporen grofsenteils intensiv gefärbt.
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht. $\frac{1}{2}\%$ salzs. Alkohol (33%) kurz Wasser.	Sporen zum Teil entfärbt.
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht. 3% salzs. Alkohol kurz Wasser.	Sporen zum Teil entfärbt. Fäden blasser.
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht 3% salzs. Alkohol 5 Minuten Wasser.	Sporen entfärbt. Fäden blaß gefärbt
„	Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht. $\frac{1}{3}\%$ salzs. Alkohol (33%) kurz Wasser.	Sporen intensiv rot. Fäden blau.
„	Löffler 3 Minuten kalt. Karbolfuchsin 1 mal aufgekocht. 3% salzs. Alkohol 5 Minuten Wasser. Löffler 3 Minuten kalt.	Sporen ganz oder fast farblos. Fäden blau.

Die Färbung gelang jedoch nicht allemal und mit einiger Regelmäßigkeit nur dann, wenn die Einwirkungszeit des sauren Alkohols auf ein Minimum beschränkt wurde. Bei aufgedrehtem Wasserhahn wurde das Präparat schnell mit der Entfärbungsflüssigkeit überschüttet und dann sofort energisch abgespült. Die Einwirkungszeit beschränkte sich also auf Sekunden, ja Bruchteile davon. Bei irgend erheblicher Verlängerung derselben gab es bisweilen Versager.

Später zog ich den  $\frac{1}{3}$ proz. Säurealkohol nach Lehmann-Neumann heran und erkannte sehr bald, daß die mit ihm erzielten Resultate immer bessere und gleichmäßigere wurden. Diese Tatsache bewog zu schrittweiser Verminderung des Säurezusatzes und schließlicb zu völliger Fortlassung desselben. Die Resultate litten dabei nicht im geringsten. Selbst bei ganz kurzer Einwirkung des säurefreien ca. 33proz. Alkohols wurden



schöne Kontrastfärbungen erzielt. Es ist nur nötig, da eine vollkommene Entfärbung der mit Karbolfuchsin tingierten Bazillen auf diesem Wege nicht erreicht wird, die Gegenfarbe ein wenig länger kalt oder aber in erwärmtem Zustande zur Anwendung zu bringen. Die Klarheit und Schönheit des Kontrastes läßt dann nichts zu wünschen übrig. Die Farben Blau und Rot erscheinen völlig rein und es tritt also nicht — wie ich anfänglich glaubte — eine Überfärbung oder Mischfärbung der noch zum Teil fuchsingefärbten Bazillen ein. Vielmehr verdrängt das Löfflersche Blau zunächst den roten Farbstoff aus den Stäbchen und Fäden, um sich dann erst an seine Stelle zu setzen. Ganz ähnlich wird bei Vorfärbung mit Loefflerschem Blau durch nachträglich einwirkendes Vesuvin oder Safranin eine Verdrängung des ersten Farbstoffes bewirkt.<sup>1)</sup>

Diese Verdrängung und Wiederfärbung erfordert natürlich eine gewisse Zeit und daraus erklärt sich wohl auch die Beobachtung, daß kurzes Einwirken der erwärmten Gegenfarbe die Bazillen zum Teil unrein, gemischt gefärbt erscheinen läßt. Die kalte Nachfärbung verdient daher bei weitem den Vorzug.

Alle die obenerwähnten Versuche waren mit sporentragenden Milzbrandbazillen unternommen worden, deren Sporen sich in der Tat nach Ausweis der vorstehenden Tabelle sehr leicht auch ohne besondere Vorsichts- oder Gewaltmafsregeln färben lassen. Bei anderen Bakterienarten, z. B. einigen Kartoffelbazillen, liefs indessen dieses einfache modifizierte Hausersche Verfahren im Stich, und auch bei Milzbrandsporen wollte es den Teilnehmern am bakteriologischen Kursus nicht gelingen, mit seiner Hilfe brauchbare Präparate zu erhalten.

Es war mir nun daran gelegen, durch Versuche festzustellen, ob nicht vielleicht durch Vorbehandlung mit irgend welchen Chemikalien die Färbung der Sporen derart erleichtert werden konnte, daß zu ihrer Darstellung ein ganz kurzes, wenig schwieriges Verfahren, gleich dem oben beschriebenen genügte. Eine Schädigung des Bakterienmaterials sollte dabei nach Möglichkeit vermieden werden.

1) Friedländer-Eberth, Mikroskopische Technik, 1894, S. 181.



Der Gedanke, durch Einwirkenlassen von chemischen oder physikalischen Agentien den Widerstand der Spore zu brechen, liegt nahe und ist nicht neu. Bereits Buchner<sup>1)</sup> ermittelte 1884, daß höhere Temperatur, trocken oder feucht für längere Zeit zur Geltung gebracht, konzentrierte Schwefelsäure und Kalilauge die renitente Spore gefügig machen! Nur haftet seinen Methoden — von der teilweisen Umständlichkeit und Langwierigkeit ganz abgesehen — leider das Üble an, daß unter der Energie dieser Behandlung der weniger robuste Bakterienleib erheblich leidet — und somit ein wesentlicher Teil der beabsichtigten Wirkung, die Kontrastfärbung nämlich, grotfenteils verloren geht.

Auch Möller<sup>2)</sup>, der durch Maceration mit Chlorzinkjod oder noch besser mit 5proz. Chromsäure eine Beeinflussung der Spore im färberisch günstigen Sinne erzielte, mußte die unangenehme Erfahrung machen, daß eine Schädigung der Bazillensubstanz bis zur Vereitelung des gewollten Zweckes nicht immer vermieden werden konnte.

In ähnlicher Weise haben Fiocca<sup>3)</sup> (1893) und Aujeszký<sup>4)</sup> (1898), dieser durch Vorbehandlung mit  $\frac{1}{2}$ proz. Salzsäure, jener durch Vereinigung des Farbstoffes mit 10proz. Ammoniaklösung, das Ziel zu erreichen gesucht, ohne daß ihre Methoden sich durch besondere Einfachheit und Erfolgsgewißheit auszeichneten. Ein Verfahren, das wie das Fioccasche 10—15 Minuten braucht, »um sehr widerstandsfähige Sporen, wie die des Milzbrands, welche bereits die Bazillen verlassen haben,« zu färben, kann sich besonderer Vorzüge nicht rühmen.

Mein eigener Versuch in dieser Richtung begann mit der Durchprüfung einer ganzen Reihe chemischer Agentien, besonders Alkalien und fettlösender Substanzen. Äther, Ätheralkohol, Ammoniak, Ammoniakalkohol, Chloroform, Aceton, Formalin und andere wurden in Glasschälchen kalt während der Dauer

1) H. Buchner, Ärtzl. Intelligenzbl., 1884, Nr. 33, S. 370.

2) Möller, Centralbl. f. Bakteriöl., Bd. 10, 1891, Nr. 9.

3) Fiocca, Centralbl. f. Bakteriöl., Bd. 14, 1893, S. 9.

4) Aujeszký, Centralbl. f. Bakteriöl., Bd. 23, 1898, S. 329.



von fünf Minuten auf Deckgläschen, die mit Sporenmaterial beschickt und dann fixiert waren, einwirken gelassen. Die Beobachtung einer längeren Beeinflussung erübrigte sich, da es mir für meinen Zweck nur darum zu tun war, ein in kürzester Zeit zum Ziele führendes Verfahren ausfindig zu machen.

Irgend ein praktisches Ergebnis erreichten diese Versuche nicht, in keinem Falle war ein fördernder Einfluss gegenüber dem Kontrollpräparate mit Deutlichkeit erkennbar geworden.

Allerdings konnte dem Formalin, im flüssigen sowohl wie im gasförmigen Zustande, eine gewisse Einwirkung auf die Spore nicht abgesprochen werden, eine Begünstigung der Kontrastfärbung liefs sich jedoch nicht konstatieren. Das Resultat war meistens eine Mischfärbung der Bakterien sowohl wie der Sporen.

Ich habe dieses Verhalten, weil ausserhalb meines Interesses liegend, nicht weiter verfolgt, doch scheint es sich nach dem Beobachteten um eine so weitgehende Veränderung der Spore zu handeln, dafs der normalerweise zwischen ihr und dem Bakterienkörper bestehende Widerstandsunterschied entfärbenden Substanzen gegenüber vollkommen aufgehoben wird. Eine Kontrastfärbung ist unter solchen Umständen natürlich unmöglich!

Dem erstrebten Ziele hatte mich also keiner der eben erwähnten Versuche näher gebracht! Erst als ich — und zwar ganz zufälliger Weise, — das Platinchlorid in Verwendung nahm, fiel mir bei einem Kartoffelbazillus die unvergleichlich viel schönere, intensivere und allgemeinere Färbung der Sporen bei dem so vorbehandelten Objekte gegenüber dem Kontrollpräparat nach Hauser auf. Die weiteren Versuche bestätigten diese erste Beobachtung durchaus! Die Resultate wurden bei allen Sporenarten nach ganz kurzem, technische Geschicklichkeit in keiner Weise erforderndem Verfahren mit Sicherheit gut und gleichmäfsig. — Ich habe im Verlaufe sehr zahlreicher Färbungen an verschiedenstem Material — abgesehen von einem Wurzelbazillus, der sich später als degeneriert herausstellte — überhaupt keinen Versager erlebt. Und auch im bakteriologischen Kursus erzielte jeder der Teilnehmer gleich beim ersten Versuche ein brauchbares Präparat.



Das Verfahren gestaltet sich nun — kurz zusammengefasst — in folgender Weise:

1. Anfertigen des Präparates.
2. Lufttrocken werden lassen.
3. Dreimal durch die Flamme ziehen.
4. Bedecken des Deckglases mit 1proz. Platinchloridlösung und Erhitzen bis zu einmaligem Aufkochen über der kleinen Bunsenflamme.
5. Abspülen mit Wasser — Trocknen zwischen Fließpapier.
6. Auftröpfeln der Farbflüssigkeit in reichlicher Menge (Karb.-Fuchsin oder Loefflers Methylenblau) und schnelles Erhitzen über der kleinen Flamme bis zu einmaligem Aufkochen.
7. Abgießen der Farblösung.
8. Übergießen (ohne vorher mit Wasser abzuspuhlen) mit ca. 33proz. Alkohol und sofortiges gründliches Abspülen unter der Leitung.
9. Trocknen (zwischen Fließpapier oder an der Luft).
10. Betröpfeln mit der Kontrastfarblösung (Methylenblau und Loefflers Methylenblau nach Karb.-Fuchsin; Safranin, Vesuvin oder Fuchsin nach Loeffler) und Einwirken lassen derselben 3 Minuten lang kalt (oder einige Sekunden schwach erwärmt).
11. Abgießen, Abspülen mit Wasser.
12. Trocknen zwischen Fließpapier und Einschließen in Balsam.

Der ganze Vorgang vom Durchziehen des lufttrocknen Präparates durch die Flamme bis zur Fertigstellung erledigt sich in höchstens 5 Minuten, und schon in 2 Minuten lassen sich, wenn man unter schwacher Erwärmung nachfärbt, brauchbare Kontrastfärbungen erhalten. Das bedeutet gegenüber den sonst gebräuchlichen Verfahren eine nicht unbeträchtliche Zeitersparnis.

Die Verwendung des Loefflerschen Methylenblaus zur Färbung der Sporen erscheint mir — obwohl der Kontrast gegenüber Vesuvin, Safranin und auch Fuchsin zum Teil sehr schön ausfällt



— deswegen nicht besonders empfehlenswert, weil die Beständigkeit der Farbe nach Ausweis meiner Versuche eine nur geringe ist. Bereits nach 2—3 Tagen zeigten vorher sehr dunkel gefärbte Sporen ein viel lichter Blau und nach einer Woche war die Farbe oftmals kaum noch erkennbar. Demgegenüber zeigten die mit Karbol-Fuchsin gefärbten Sporen eine bedeutend bessere Haltbarkeit. Ich habe eine gröfsere Anzahl solcher Präparate fast 14 Tage lang dem Lichte ausgesetzt, ohne dafs ein Nachlassen der Färbungsintensität in erheblicherem Grade erkennbar gewesen wäre.

Da ich in der Mehrzahl der Fälle Milzbrandsporen zur Anwendung gezogen hatte, so konnte bei der erwähnten leichten Färbbarkeit dieses Materials die Frage entstehen, ob denn überhaupt dem Platinchlorid irgend eine den Erfolg erleichternde Wirkung zukäme.

Dieser Zweifel behob sich jedoch schnell! Schon der erwähnte Kartoffelbazillus liefs einen deutlichen Unterschied erkennen. Noch klarer aber ergab sich die Einwirkung des Platinchlorids aus zwei weiteren Beobachtungen.

Während bei einer grofsen Anzahl von Präparaten prachtvolle Kontrastfärbung eingetreten war, erschienen plötzlich einige, in welchen die Sporen nicht rot, sondern wie die Bazillen — nur intensiver — blau gefärbt waren. Eine Erklärung dieses Vorkommnisses wurde bei genauerer Prüfung darin gefunden, dafs bei den versagenden Präparaten zur Entfärbung versehentlich der 3proz. Salzsäure-Alkohol — und zwar etwas länger einwirkend — zur Verwendung gekommen war. Unter dieser Behandlung entfärbten sich die vorher gefärbten Sporen und unter dem noch vorhandenen Einflufs des Platinchlorids nahmen dieselben sehr intensiv die Kontrastfarbe auf. Ohne Vorbehandlung mit Platinchlorid tritt unter den gleichen Bedingungen etwas Derartiges nicht ein, längere (nicht zu lange) Einwirkung einer stärkeren Säurelösung entfärbt eben einfach die Sporen und läfst sie blass im Präparate erscheinen.

Dieser Satz bedarf allerdings einer Einschränkung nach zwei Seiten! Auch ohne Platinchloridvorbehandlung kann man



— wie schon Aujeszký erwähnt — eine Färbung der Sporen in der Gegenfarbe erzielen. Es bedarf dazu nur der noch längeren Einwirkung (etwa 5 Minuten) einer stärkeren Säure! Unter Berücksichtigung der Ergebnisse des Buchnerschen und Möllerschen Verfahrens ist dieses Verhalten durchaus begreiflich. Die entfärbende Säure wirkt eben, länger verwendet, macerierend auf die Sporenmembran ein und macht sie etwa folgenden Färbungseinflüssen leichter zugänglich.

Wird jedoch mit Platinchlorid vorbehandelt, so tritt der Farbumschlag schon nach viel kürzerer Säureverwendung ein, ohne daß die macerierende Kraft derselben irgendwie hätte in Tätigkeit treten können.

Freilich ist auch hier die Wirkung der Säure, bzw. die Wirkung der Vor- und Wiederentfärbung nicht ohne Belang — und die bei solchen Versuchen auftretende sehr intensive Färbung der Sporen verdankt beiden Komponenten ihre Entstehung! Das läßt sich deutlich machen durch Beobachtung des Effektes, den kaltes Loefflersches Blau auf Sporenmaterial macht, welches nur mit Platinchlorid vorbehandelt wurde. Eine Färbung der Sporen erreicht man freilich auch hier — die Intensität ist jedoch meist gering und nur die Membran zeigt dunklere Färbung!

Tabelle II.

Material	Verfahren	Ergebnis
Milzbrand	Karbol-fuchsin 1 mal kochen. 3% salzs. Alkohol 5 Minuten Loeffler 3 Minuten.	Sporen blau (Fäden blau).
„	Karbol-fuchsin 1 mal kochen. 3% salzs. Alkohol 1/2 Minute, Loeffler 3 Minuten.	Sporen entfärbt (Fäden blau).
„	Platinchlorid 1 mal kochen. Karbol-fuchsin 1 mal kochen. 3% salzs. Alkohol 1 Minute, Loeffler 3 Minuten.	Sporen tiefblau (Fäden blau).
„	Loeffler 5 Minuten kalt.	Sporen ungefärbt geblieben.
„	Loeffler 1 mal gekocht.	Sporen leicht blau angefärbt
„	Platinchlorid 1 mal kochen. Loeffler 5 Minuten.	Sporen leicht angefärbt, hie und da dunkler.



Viel schöner läßt sich diese Sporenkaltfärbung, die den besten Beweis für die tatsächliche Wirksamkeit des Platinchlorids liefert, mit Hilfe des Karbolfuchsin nachweisen. 5 Minuten Einwirkung erzeugen bei diesem Verfahren eine sehr gleichmäßige und intensive Färbung, sogar bei den Sporen besonders widerstandsfähiger Kartoffelbazillen.

Tabelle III.

Material	Verfahren	Ergebnis
Milzbrand	Karbolfuchsin kalt 5 Minuten Alkohol 33% kurz Loeffler 3 Minuten	Sporen nur vereinzelt rot gefärbt Bazillen blau
Milzbrand	Platinchlorid 1 mal aufkochen Karbolfuchsin kalt 5 Minuten. Alkohol 33% kurz Loeffler 3 Minuten	Sporen fast durchweg sehr intensiv rot gefärbt Bazillen blau
Megatherium	do.	do.
Milzbrand	Platinchlorid Karbolfuchsin (Alkohol 33% kurz) Loeffler	<div style="display: inline-block; vertical-align: middle;"> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;"> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">kalt</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">je</div> <div style="display: inline-block; vertical-align: middle;">5 Mi- nuten</div> </div> </div>
		Sporen durchweg rot angefärbt, zum Teil intensiv Bazillen blau

Das letzte Beispiel zeigt, daß unter Verwendung von Platinchlorid bei etwas längerer Einwirkung der Färbungsflüssigkeit eine Sporenfärbung selbst bei durchweg kaltem Verfahren erreichbar ist.

Welcher Art dieser günstige Einfluß des Platinchlorids bei der Sporenfärbung ist, möchte ich nicht mit Sicherheit entscheiden. Herr Professor Bonhoff war der Meinung, daß es sich hierbei um eine katalytische Wirkung handeln könnte. In Verfolgung dieses Gedankens regte er die Prüfung noch anderer Katalysatoren, insbesondere des Kupfersulfats und des Kollargols an. Beide Substanzen wurden in verschiedener Konzentration zur Anwendung gebracht, und es zeigte sich in der Tat, daß auch durch sie die Sporenfärbung in günstiger Weise beeinflusst wurde. Doch erwies sich, meinem persönlichen Eindrücke nach das Platinchlorid im allgemeinen als überlegen.



Diese Rangordnung liefs sich am besten bei dem Versuche der Kaltfärbung erweisen, indem durch Platinchlorid bei gleicher Einwirkungsdauer des Farbstoffs intensivere und allgemeinere Färbung erzielt zu werden pflegte.

Entsprechende Versuche mit Wasserstoffsuperoxyd, welches Adolf Müller 1891 als Entfärbungsflüssigkeit anstatt der Säure herangezogen hatte, fielen völlig negativ aus. Zur Verwendung kamen 30proz. und 3proz. Wasserstoffsuperoxyd.

Die Wirkung des Platinchlorids, des Kupfersulfats und Kollargols auf die Färbbarkeit der Endosporen ist mit günstigem Erfolge an den nachstehenden Bakterienarten geprüft worden:

Milzbrand,  
Heubazillus,  
Verschiedenen Kartoffelbazillen,  
Megatherium,  
einem nicht näher bestimmten sporentragenden  
kurzen Bazillus,  
Tetanus,  
Rauschbrand,  
Botulinus.

Von allgemeinerem Interesse bei diesen Versuchen ist vielleicht die Tatsache, dafs Sporen eine Färbung gar nicht so schwer annehmen, als gemeinhin behauptet wird. Und dafs — ebenso im Widerspruch zu der gewöhnlichen Ansicht — eine Abgabe des aufgenommenen Farbstoffes schon bei ganz geringem Säuregehalt der Entfärbungsflüssigkeit sehr leicht eintritt. Die Annahme einer besonderen Säureresistenz der Bazillensporen, welche in alle Lehrbücher übergegangen ist, trifft jedenfalls nur in sehr geringem Umfange zu. Es erscheint mir nach meinen Versuchen als sicher, dafs ein grofser Teil der Fehlresultate bei Sporenfärbungsversuchen einfach auf die Säureanwendung zurückzuführen ist. Diese Gefahr läfst sich durch gänzliche Beiseitelassung eines Säurezusatzes leicht vermeiden, ohne dafs der Schönheit einer Kontrastfärbung dadurch irgendwie Abbruch getan würde.



# Einige Hände-Desinfektionsversuche mit Sublamin-Acetonlösungen.

Von

**Dr. E. Thesing,**

Assistenten der Abteilung.

(Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim. Therapie in Marburg a/L. Vorstand: Prof. Bonhoff.)

Von meinem Vorgänger, Herrn Dr. Engels sind im hiesigen Institute eine Reihe von Händedesinfektionsversuchen mit Sublamin (Quecksilbersulfat-Athylendiamin) ausgeführt worden, als deren wesentliches Ergebnis sich die Überlegenheit der alkoholischen Lösungen über die wässerigen, und der Vorrang der 2%igen alkoholischen Lösung vor der entsprechenden 1%igen und 3%igen herausgestellt hat.

Die Bezeichnung einer 1-, 2- oder 3%igen Lösung entspricht bei den alkoholischen Mischungen — wie die Angaben Dr. Engels zeigen — nicht dem Sachverhalt. Tatsächlich gelöst werden bei diesen Mischungen nur geringe, nicht sicher bestimmte Mengen des verwendeten Sublamins, und bei längerem Stehen ergibt die klare über dem rötlichen Niederschlag stehende Flüssigkeit, auf Schwefelwasserstoffzusatz nicht mehr die geringste Quecksilberreaktion.

Da nun als weiteres Ergebnis der Engelsschen Arbeiten die Erkenntnis sich befestigt hat, daß Kombinationen von Desinfektionsmitteln eine intensivere Wirksamkeit entfalten können



als die einzelnen Komponenten für sich, so war die Frage berechtigt und gegeben, ob nicht durch eine — irgendwie erreichte — stärkere Löslichkeit des Sublamins in Alkohol bzw. in einer anderen schwach desinfizierenden Flüssigkeit, die Wirksamkeit solcher Kombinationen noch erhöht werden könnte.

Der zweite Teil dieser Frage lag den wenigen nachstehend verzeichneten Desinfektionsversuchen zugrunde. Die geringe Anzahl derselben erklärt sich aus dem Umstand, daß verschiedene Plattenserien von der Berücksichtigung ausgeschlossen werden mußten, da eine starke Überwucherung mit Kartoffelbazillen das Ergebnis bis zur Unkenntlichkeit verschleierte. Ein Ersatz der ausgefallenen Versuche durch neue erübrigte sich aber angesichts der ungünstigen Erfolge, welche die gestellte Frage schon für sich im negativen Sinne genügend beantworteten.

Auch in den nachfolgend zur Beurteilung herangezogenen Versuchen machte sich die Verunreinigung durch widerstandsfähige Kartoffelbazillen oft störend genug bemerkbar. Eine Abhilfe liefs sich jedoch in gewünschter Weise nicht bewerkstelligen. Selbst 8-stündigem Einwirken von strömendem Dampf (von 100°) gelang es nicht, eine völlige Beseitigung aller Keime zu erwirken. In den angeschlossenen Tabellen ist durch das Zeichen Kt jene Verunreinigung kenntlich gemacht. Im allgemeinen war es trotz ihrer Verschleierung möglich, eine Zählung der übrigen Einzelkolonien zu erreichen, doch gab es Fälle, in denen die Abgrenzung zwischen den einzelnen Stufen: steril, wenig Keime, viele Keime, sehr viele Keime einer Schätzung überlassen werden mußte. Einige Platten erwiesen sich — von der Kartoffelbazillenverunreinigung abgesehen — anscheinend als steril. Für sie ist das Zeichen Kt in Anwendung gekommen.

Die Methode der Untersuchung — einschliesslich der Herstellung des verwendeten Nährbodens — entsprach durchaus der von Dr. Engels genügend beschriebenen.

Das hier in Verwendung gezogene schwach desinfizierende Lösungsmittel war das Aceton. Seine Wirkung ist, wie aus **Tabelle I** hervorgeht, in reinem Zustande schwächer als die des



absoluten Alkohols und sie nimmt bei 30% Wasserezusatz noch um ein Bedeutendes ab.

Tabelle 1.

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens.

1. Alkohol absolutus, 2. Aceton (rein), 3. Aceton zu 70%.

	Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden	Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)					
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in heißf. ster. Wasser)	Desin- fiziers (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sande		Abschaben mit scharfem Löffel
					Keim- gehalt des Bades	der Hände	Keim- gehalt des Sandes	der Hände	
Alkohol absolutus	Handoberfläche	⊖	⊖ Schimmel	⊖		⊖		⊖	
	Nagelfalz	⊕	⊕	⊖ <sup>1</sup>	+	⊖	⊕	⊖	⊖ <sup>2</sup> (1 St.)
	Unternagelraum	⊖ <sup>12</sup>	⊖ <sup>1</sup>	⊖		⊖		⊖	⊖ <sup>11</sup> (3 St.)
Aceton rein	Handoberfläche	⊕	⊖	⊖ Kt		⊖ <sup>7</sup> (6 St.)		⊖ <sup>6</sup> (3 St.)	
	Nagelfalz	● Kt	● Kt	⊖ Kt	●	⊕	⊕	⊖ <sup>13</sup> (8 St.)	●
	Unternagelraum	●	● Kt	⊖ Kt		●		⊖ <sup>11</sup> (9 St.)	
Aceton 70%	Handoberfläche	●	⊖	● Kt		⊖ <sup>12</sup> (6 St.)		+	
	Nagelfalz	●	⊕ <sup>1</sup>	⊕	⊖ <sup>12</sup> (5 St.)	⊕	●	+	⊕ Kt
	Unternagelraum	●	●	● Kt		⊕		●	⊖ <sup>10</sup> (6 St.)

⊖ = steril,

⊖ = wenig Keime (1—20),

⊕ = viele Keime (20—80),

● = sehr viele Keime (über 80),

Kt = Kartoffelbazillus,

St = Staphylokokken.

Bei den weiteren Versuchen mit Sublamin wurde ausschließ-  
lich von diesem 70% Aceton Gebrauch gemacht, weil sich nur auf  
diese Weise eine stärkere Auflösung des Sublamins erreichen liefs.  
In reinem Aceton, kalt oder erwärmt, erwies sich das Sublamin als  
absolut unlöslich. Ein Hineinschütten des in wenig Wasser gelösten  
Desinfektionsmittels aber in reines Aceton — nach Analogie der  
alkoholischen Kombination — führte zu völliger Ausscheidung  
desselben in kristallinischer oder dickflüssiger Form. Nach  
kurzem Absetzenlassen war in der klaren überstehenden gefärbten  
Flüssigkeit kein Quecksilber nachweisbar. Löste man das Sub-



lamin 1 g mit 1 ccm Wasser im Reagenzglas auf und fügte Aceton in steigenden Mengen hinzu, so war bei einem Verhältnis von etwa 1 Teil Wasser zu 1 Teil Aceton noch eine klare, homogene Beschaffenheit der Flüssigkeit vorhanden, bei weiterem Zusatz jedoch stellte sich Trübung und die Abscheidung einer dickflüssigen Substanz am Boden des Reagenzglases ein. Diese dickflüssige Substanz, ungefähr  $\frac{2}{3}$  ccm an Volumen betragend, enthielt, wie Reaktionsproben zeigten, so ziemlich die Gesamtmenge des vorhandenen Sublamins. Es handelte sich nach meiner Meinung dabei um nichts anderes als um eine eingedickte wässrige Lösung desselben, dadurch zustande gekommen, daß ein Teil des Wassers sich mit dem Aceton vermischt hatte. Weitere Versuche ergaben, daß eine ziemlich vollständige Lösung des Sublamins erreichbar war in einem Aceton, das etwa 30% Wasser enthielt. Die Herstellung der im folgenden verwendeten Lösungen wurde nun derart bewerkstelligt, daß in reines Aceton in geringen Wassermengen gelöstes Sublamin hineingeschüttet wurde. Der sich bildende flüssige Niederschlag wurde sodann durch Zufügen der entsprechenden Wassermenge mittels einer bis zum Boden eingetauchten Pipette gelöst.

Versuche, das Sublamin in größerer Menge auch in höherprozentigem Aceton zur Lösung zu bringen, gelangen nicht in verwendbarer Weise. Zusätze von Ammoniak hatten allerdings das Resultat, daß schon bei sehr viel geringerem Wassergehalt eine anscheinend vollständige Auflösung des Sublamins eintrat, doch machte sich sehr bald — und selbst bei ganz geringem Zusatz (1 ccm auf 500) spätestens in wenigen Tagen — eine vollkommene Ausscheidung des Quecksilbers in metallischer Form bemerkbar. Bei höherem  $\text{NH}_3$ -Zusatz trat daneben bei längerem, tage- bis wochenlangem Stehen eine völlige Veränderung der Flüssigkeit in Farbe und Geruch ein. Es resultierte eine dunkelbraunrote, weniger leicht flüssige und weniger leicht brennbare Substanz von wesentlich abweichendem Geruche. Versuche wurden angestellt mit 1-, 2- und 3proz. Lösungen von Sublamin in 70proz. Aceton. Die sehr wenig günstigen Resultate ergeben sich aus Tabelle II, III und IV.



Tabelle II.

1%iges Sublamin-Aceton.

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände unter Benutzung des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens.

Aceton 350 ccm, Wasser 150 ccm, Sublamin 0,5 g.

Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden		Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)						
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in heiß. ster. Wasser)	Desin- fizienz (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sandbade		Abschaben der Hände mit steril. scharfem Löffel	
					Keim- gehalt d. Bade- wassers	der Hände	Keim- gehalt d. Sand- bades	der Hände	Rechte Hand	Linke Hand
1.	Handoberfläche	⊕ 3	⊖	⊖		⊖		⊖		
	Nagelfalz	⊕ 8	⊕	⊖	⊕ 15 (8 St.)	⊕ 1 St.	●	⊖	●	●
	Unternagelraum	⊕ 8	●	⊕ 1 Schlim- mel am Rand		⊖		⊖		
2.	Handoberfläche	⊖	⊕	⊖		⊖		⊕ 3 (2 St.)		
	Nagelfalz	●	● Kt	⊖	⊕ 2 (1 St.)	⊖ Kt	⊕ 3	⊕ 7 (3 St.)	1 St.	⊕
	Unternagelraum	●	● Kt	⊖		⊕ 2 (1 St.)		⊕ 6 (2 St.)		

Tabelle III.

2%iges Sublamin-Aceton.

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens.

Aceton 350 ccm, Wasser 150 ccm, Sublamin 1,0 g.

Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden		Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)						
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in heiß. ster. Wasser)	Desin- fizienz (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sandbade		Abschaben mit scharfem Löffel	
					Keim- gehalt d. Bade- wassers	der Hände	Keim- gehalt d. Sand- bades	der Hände	Rechte Hand	Linke Hand
1.	Handoberfläche	⊕	⊕ 1	⊕		⊕		●		
	Nagelfalz	⊕	●	⊕ ( <sup>11</sup> 6 St.)	⊕	●	⊕	⊕	⊕	⊕
	Unternagelraum	●	●	⊕		●		⊕		
2.	Handoberfläche	⊕	⊕ 1	⊖ Kt		⊕		⊕ <sup>13</sup> (8)	⊖ Kt	⊖ Kt
	Nagelfalz	⊖	⊕	⊖ Kt	⊕ <sup>15</sup> (11 St.)	●	⊖ Kt	⊕		
	Unternagelraum	⊕ 5	⊕	⊖ Kt		●		⊖ Kt		



Tabelle IV.

3<sup>o</sup>/<sub>100</sub>iges Sublamin-Aceton.

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens.

350 ccm Aceton,  
150 ccm Wasser,  
1,5 g Sublamin.

	Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden	Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)							
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in heiß. ster. Wasser)	Desin- fizienz (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sande		Abstreichen mit scharfem Löffel		
					Keim- gehalt des Bades	der Hände	Keim- gehalt des Sandes	der Hände	Rechte Hand	Linke Hand	
1.	Handoberfläche	⊖	⊖ <sup>3</sup>	⊖		⊕		⊖			
	Nagelfalz	⊖	⊖	⊖ <sup>1</sup>	(3 St.)	⊕		⊕	●	●	
	Unternagelraum	⊖	⊖	(2 St.)		⊕		(5 St.)	●		
2.	Handoberfläche	⊖ Kt	⊖ <sup>15</sup>	⊖ <sup>4</sup>	(3 St.)	⊖ Kt		⊖ <sup>2</sup>			
	Nagelfalz	+	⊖ <sup>6</sup>	⊖ <sup>1</sup>	(1 St.)	⊖		⊖	⊖ <sup>8</sup> Kt	⊖ <sup>11</sup>	
	Unternagelraum	● Kt	⊕ Kt	Schlim.		⊖ Kt		⊖ Kt	(4 St.)	(7 St.)	
3.	Handoberfläche	⊖ Kt	⊖	⊖		⊖ <sup>1</sup>		⊖			
	Nagelfalz	⊖ Kt	⊖ <sup>7</sup>	⊖	(2 St.)	⊖ <sup>3</sup>	(3 St.)	⊖ <sup>2</sup>	(1 St.)	⊖ <sup>2</sup>	⊖ <sup>1</sup>
	Unternagelraum	⊖ Kt	●	⊖		⊖ <sup>5</sup> Kt	(4 St.)	⊖ <sup>8</sup>	(5 St.)	⊖ <sup>2</sup>	(4 St.)

Tabelle V bringt zwei Versuche, in denen zu einer (nach oben beschriebener Weise zusammengesetzten) 1- bzw. 2<sup>o</sup>/<sub>100</sub>igen Sublamin-Acetonlösung je 1 ccm einer 25proz. Ammoniaklösung hinzugefügt war. Der Versuch wurde gemacht, bevor eine Abscheidung von metallischem Quecksilber begonnen hatte, in einem Stadium also, in welchem die Gesamtmenge des Sublamins gelöst war. Auch hier sind die Resultate — wie ein Blick lehrt — sehr ungünstige.



Tabelle V.

**Sublamin-Aceton 1- und 2‰ mit NH<sub>3</sub>-Zusatz.**

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen Apparates.

Modus der Zusammensetzung: 1. Aceton und Wasser, 2. dann Sublamin in wenig Wasser gelöst: flüssiger Niederschlag, 3. zu diesem 1 ccm NH<sub>3</sub>.

Aceton 350 ccm, Sublamin 0,5 bzw. 1,0 g,  
Wasser 150 ccm, NH<sub>3</sub> 1 ccm.

	Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden	Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)						
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in helfs. ster. Wasser)	Desin- fizienz (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sande		Abschaben mit scharfem Löffel	
					Keim- gehalt des Bades	der Hände	Keim- gehalt des Sandes	der Hände	Rechte Hand	Linke Hand
1 ‰	Handoberfläche	⊕	⊕ <sup>4</sup>	⊖		⊕ <sup>1</sup> (1 St.)		⊖		
	Nagelfalz	⊕ <sup>2</sup>	⊕ <sup>2</sup>	⊕ Schlim.	⊕ <sup>6</sup> (4 St.)	⊕ <sup>2</sup> (1 St.)	⊕	⊖	⊕	⊕
	Unternagelraum	⊕	⊕	⊕ <sup>2</sup> (1 St.)		⊕ <sup>5</sup> (3 St.)		⊖		
2 ‰	Handoberfläche	⊕ <sup>5</sup> Kt	⊖	⊕ <sup>2</sup> (2 St.)		⊕		⊕		
	Nagelfalz	⊕ <sup>4</sup>	⊕ <sup>3</sup>	⊕ <sup>9</sup> Kt (3 St.)	⊕	⊕ <sup>11</sup> Kt (8 St.)	⊖ Kt	⊕ <sup>15</sup> (6 St.)	⊕	⊕ Kt
	Unternagelraum	⊕ <sup>6</sup>	⊕ <sup>3</sup>	⊕ <sup>2</sup> (1 St.)		⊕		⊕		

Schon aus diesen wenigen Versuchen scheint demnach der Schlufs gerechtfertigt, daß das Aceton kein die Desinfektionswirkung des Sublamins förderndes Lösungsmittel sein kann.



Tabelle IV.

3<sup>0</sup>/<sub>100</sub>iges Sublamin-Aceton.

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen sterilen Kastens.

350 ccm Aceton,  
150 ccm Wasser,  
1,5 g Sublamin.

Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden		Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)					
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in heiß. ster. Wasser)	Desin- fizienz (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sande		Abschaben mit scharfem Löffel
					Keim- gehalt des Hades	der Hände	Keim- gehalt des Sandes	der Hände	
1.	Handoberfläche	⊖	(P <sup>3</sup> )	⊖	⊕	⊕	⊖	⊕	
	Nagelfalz	(P <sup>1</sup> )	⊖	(P <sup>1</sup> )	(P <sup>3</sup> )	⊕	(P <sup>7</sup> )	⊕	●
	Unternagelraum	⊖	⊖	(P <sup>2</sup> ) (2 St.)	⊕	⊕	●	●	●
2.	Handoberfläche	(P Kt)	(P <sup>15</sup> )	(P <sup>4</sup> ) (3 St.)	(P Kt)	(P Kt)	(P <sup>2</sup> )	(P <sup>2</sup> )	
	Nagelfalz	⊕	(P <sup>6</sup> )	(P <sup>1</sup> ) Schim.	(1 St.)	⊖	(P <sup>3</sup> ) (1 St.)	⊖	(P <sup>8</sup> Kt) (4 St.)
	Unternagelraum	● Kt	⊕ Kt	⊖	(P Kt)	(P Kt)	(P Kt)	(P Kt)	(P <sup>11</sup> Kt) (7 St.)
3.	Handoberfläche	(P Kt)	⊖	⊖	(P <sup>1</sup> )	(P <sup>1</sup> )	⊖	⊖	
	Nagelfalz	(P Kt)	(P <sup>7</sup> )	⊖	(P <sup>3</sup> ) (2 St.)	(P <sup>3</sup> ) (3 St.)	(P <sup>1</sup> ) (1 St.)	(P <sup>2</sup> ) (2 St.)	(P <sup>2</sup> ) (1 St.)
	Unternagelraum	(P Kt)	●	⊖	(P <sup>5</sup> Kt) (4 St.)	(P <sup>5</sup> Kt) (4 St.)	(P <sup>8</sup> ) (6 St.)	(P <sup>8</sup> ) (6 St.)	(P <sup>5</sup> ) (1 St.)

Tabelle V bringt zwei Versuche, in denen zu einer (nach oben beschriebener Weise zusammengesetzten) 1- bzw. 2<sup>0</sup>/<sub>100</sub>igen Sublamin-Acetonlösung je 1 ccm einer 25proz. Ammoniaklösung hinzugefügt war. Der Versuch wurde gemacht, bevor eine Abscheidung von metallischem Quecksilber begonnen hatte, in einem Stadium also, in welchem die Gesamtmenge des Sublamins gelöst war. Auch hier sind die Resultate — wie ein Blick lehrt — sehr ungünstige.



Tabelle V.

**Sublamin-Aceton 1- und 2‰ mit NH<sub>3</sub>-Zusatz.**

Bakteriologische Untersuchung desinfizierter Hände mit Benutzung des Paul-Sarweyschen Apparates.

Modus der Zusammensetzung: 1. Aceton und Wasser, 2. dann Sublamin in wenig Wasser gelöst: flüssiger Niederschlag, 3. zu diesem 1 ccm NH<sub>3</sub>.

Aceton 350 ccm, Sublamin 0,5 bzw. 1,0 g,  
Wasser 150 ccm, NH<sub>3</sub> 1 ccm.

	Teile der Hände, die auf ihren Keimgehalt geprüft werden	Vor der Desinfektion		Nach der Desinfektion (Abnahme im sterilen Kasten)					
		trocken	feucht (5 Min. lang Waschen in helfw. ster. Wasser)	Desin- fiziers (5 Min. lang)	10 Min. lang Baden in 42° warm. sterilem Wasser		5 Min. lang Scheuern in 42° warm. sterilem Sande		Abschaben mit scharlem Löffel
					Keim- gehalt des Bades	der Hände	Keim- gehalt des Sandes	der Hände	
1 ‰/100	Handoberfläche	⊕	⊕ 4	⊖		⊕ 1 (1 St.)		⊖	
	Nagelfalz	⊕ 2	⊕ 2	⊕ Schlim.	⊕ 6 (4 St.)	⊕ 2 (1 St.)	⊕	⊖	⊕
	Unternagelraum	⊕	⊕	⊕ 2 (1 St.)		⊕ 5 (3 St.)		⊖	
2 ‰/100	Handoberfläche	⊕ 5 Kt	⊖	⊕ 2 (2 St.)		⊕		⊕	
	Nagelfalz	⊕ 4	⊕ 3	⊕ 9 Kt (3 St.)	⊕	⊕ 11 Kt (8 St.)	⊖ Kt	⊕ 15 (6 St.)	⊕
	Unternagelraum	⊕ 6	⊕ 3	⊕ 2 (1 St.)		⊕		⊕	● Kt

Schon aus diesen wenigen Versuchen scheint demnach der Schlufs gerechtfertigt, dafs das Aceton keine die Desinfektionswirkung des Sublamins förderndes Lösungsmittel sein kann.



# Zur Kasuistik der Gasphlegmone und Schaumorgane.

Von

**Dr. G. Werner,**

Kreiskassistenarzt in Marburg.

(Aus der hygienischen Abteilung des Instituts für Hygiene und experim.  
Therapie zu Marburg. Vorstand: Prof. Bonhoff.)

Die gerichtliche Obduktion der Leiche eines Bauernburschen, welcher infolge eines bei einer Rauferei von seinem Gegner erhaltenen Bisses in den Daumen unter den Erscheinungen einer schweren Blutvergiftung zugrunde gegangen war, bot in mancher Beziehung so auffallende Befunde, namentlich bezüglich der Bildung von Gasen in der Leiche, daß eine bakteriologische Untersuchung des Falls interessant erschien.

Die Ätiologie der als Gasphlegmone, Gasbrand, Gangrène foudroyante bezeichneten Prozesse und der wohl jetzt allgemein als postmortale Erscheinungen angesehenen Schaumorgane und ihre Beziehungen zu den ersteren haben im letzten Jahrzehnt eine eingehende Diskussion in der bakteriologischen Literatur hervorgerufen, und es erscheint nach dem heutigen Stand der Frage sicher, daß als Erreger dieser Krankheits- und Leichenerscheinungen verschiedene Mikroorganismen in Betracht kommen.

Als deren häufigster ist der anaërobe *Bacillus phlegmones emphysematosae* Fraenkel in vielen Fällen genau studiert und beschrieben worden. Derselbe, meist kurzweg der »Fränkel'sche Gasbazillus« genannt, wurde dann mit dem *Bacillus aerogenes capsulatus* Welch identifiziert und scheint nach neueren



Untersuchungen (Kamen<sup>1)</sup>) auch mit dem unbeweglichen Buttersäurebazillus (*Granulobacillus buthyricus immobilis* Schattenfroh und Grafsberger) identisch zu sein.

Geklärt erscheinen diese Verhältnisse indessen noch keineswegs, weder bezüglich der anderen als Erreger der Gasbildungen angesprochenen Mikroorganismen, noch auch soweit sie die genannte, nach den verschiedensten Seiten hin genauer untersuchte Spezies betreffen. Speziell erscheinen die näheren Bedingungen, unter welchen ein so furchtbar schweres Krankheitsbild beim Menschen durch diese oder doch mit Hilfe derselben hervorgerufen wird, noch durchaus unbekannt, um so mehr, als man in neuerer Zeit in dem anscheinend ganz harmlosen Buttersäurebildner, den Grafsberger und Schattenfroh in 80% aus der Marktmilch zu züchten imstande waren, einen so nahen Verwandten des Fränkelschen Gasbacillus erkannt hat, daß dieselben nicht mehr mit Sicherheit auseinander zu halten sind.

Unter diesen Umständen erscheint die Untersuchung jedes einzelnen Falles von Gasphegmone von Bedeutung, selbst wenn sich dieselbe, wie in dem vorliegenden, nur auf nachträgliche Schilderungen des Krankheitsverlaufs und den gelegentlichen Befund bei der Obduktion in einem Bauernhause gründen kann, bei welcher andere Rücksichten im Vordergrunde standen und bakteriologische Untersuchungen in keiner Weise vorgesehen waren. Die Möglichkeit, das geringe, der Leiche entnommene Material bakteriologisch zu verwerten, verdanke ich Herrn Professor Bonhoff, unter dessen Leitung ich die später beschriebenen Untersuchungen auf der hiesigen hygienischen Abteilung ausführen konnte.

Vorgeschichte des Sektionsfalls. Bei einer abends auf der Dorfstrasse vorgekommenen Rauferei zwischen zwei Bauernburschen, bei welcher es im übrigen nur Kontusionen, Abschürfungen, Kratzeffekte und kleine von stumpfen Gegenständen herrührende Quetschwunden des Kopfs gesetzt hatte, war der eine Beteiligte mit dem linken Daumen in den Mund seines

---

1) Centralbl. f. Bakteriöl., I. Abt., Originale, Bd. XXXV, Nr. 5 u. 6.



Gegners geraten, wobei dieser fest auf denselben biß und ihn eine Zeitlang festhielt. Erst auf das inständige Bitten des Gebissenen, welcher, wie er später angab, vor Schmerz fast ohnmächtig wurde, liefs er ihn los. — Die unbedeutende Verletzung wurde noch denselben Abend neben anderen kleinen Wunden am Kopf von einem Arzt gesehen und verbunden, welcher wahrscheinlich mehr aus Rücksicht auf die beabsichtigte gerichtliche Anzeige, als wegen der unbedeutenden Verletzungen sofort konsultiert wurde. Derselbe konstatierte eine sehr unschuldig aussehende Bißwunde am Grundglied des linken Daumens, etwa in der Mitte desselben, zwei Zähne auf der einen, einen Zahn auf der entgegengesetzten Seite, welche eben die Oberhaut durchschnitten hatten. Die kleine Wunde wurde sorgfältig gereinigt, verbunden und der Mann angewiesen, beim Auftreten von Schmerz oder Anschwellung sofort wiederzukommen. Außerdem wurde eine kleine Wunde am Kopf genäht und verbunden, welche in wenigen Tagen glatt heilte.

Am nächsten Tage erstattete der Verletzte persönliche Anzeige bei der Staatsanwaltschaft und entfernte bei dieser Gelegenheit den Verband, welcher dann wieder in der chirurgischen Klinik erneuert wurde.

Am folgenden Tag zeigten sich Schmerzen, Anschwellung der Hand und hohes Fieber.

Am 4. Tag nach der Verletzung mußte wegen Fortschreitens der Entzündung eine Inzision auf der Rückenfläche des Daumens gemacht werden, welche etwas graugefärbten, außerordentlich übelriechenden Eiter entleerte, der mit Gasblasen durchsetzt war.

Eine weitere Inzision am Daumenballen wurde am folgenden Tage mit dem gleichen Resultat vorgenommen. Eine dritte am siebenten Krankheitstag in der Ellbeuge bis auf die Ulma dringend, da sich beim Bestreichen des Unterarms knisternde Gasblasen bemerklich machten. Eiter kam hierbei nicht zum Vorschein. Eine vierte am 9. Tag auf der Dorsalseite des Unterarms bis auf den Radius, ebenfalls ohne Entleerung von Eiter.



Das erste Frösteln trat am 6. Tage auf, Schüttelfrost wurde nicht konstatiert. Puls und Temperatur waren schon in den ersten Tagen ziemlich hoch, letztere stieg bis über  $41^{\circ}$ . Schon frühzeitig fiel die oberflächliche Respiration auf. In den 3 letzten Tagen zeigten sich Delirien und Schweisse.

Der Tod trat 10 Tage nach der Verletzung ein. Die Sektion wurde nach 35 Stunden vorgenommen.

Obduktionsbefund (im Auszug). Leiche eines grossen, sehr kräftig gebauten Mannes mit sehr gut entwickelter Muskulatur und reichlichem Fettpolster.

Auf der ganzen Rückenseite weit ausgedehnte, blaurote Totenflecken. An Brust, Oberarmen und Rücken blaurote Streifen in netzartiger Zeichnung, den Blutgefässen der Haut entsprechend. Unterleib sowie linke Seite der Brust und des Rückens grünlich verfärbt. An letzterer verschiedene blasenartige, mit trübbräunlicher Flüssigkeit gefüllte Abhebungen der Oberhaut. Sehr starker Fäulnisgeruch.

Aus Mund und Nase entleert sich schmutzig-bräunlich gefärbte Flüssigkeit. Am Kopf Spuren verschiedener Hautabschürfungen und Kontusionen.

An verschiedenen Stellen des Körpers, den beiden Schenkeln, dem rechten Arm, bläuliche Flecken, die sich beim Einschnneiden als Blutungen unter der Haut erweisen.

Der ganze linke Arm stark geschwollen, besonders Unterarm und Hand. Beim Betasten desselben deutliches Gefühl von Knistern. Diese Erscheinung ist auch bemerkbar im Bereich der linken Schulter, der linken Seite des Brustkorbs und des Halses. Hautfarbe am linken Unterarm und Handrücken dunkelgrün, dazwischen einige bläulich-rote und gelbliche Inseln. Die Haut der Daumengegend, des Handtellers, der inneren Seite des Handgelenks ist schmutzig schwarzbraun verfärbt, die Oberhaut hängt hier in Fetzen herab.

Auf der Rückseite des Daumens in der Richtung des Handwurzelknochens eine 5 cm lange bis auf die Sehnen dringende, weit klaffende, glattrandige Hautdurchtrennung, deren Grund mit schmutzigen, bräunlich schmierigen Massen bedeckt ist.



Direkt vor dieser Schnittwunde an der Basis der Grundphalanx eine etwa 6 mm lange, bogenförmige (nach der Fingerspitze konkave) Durchtrennung der Oberhaut, unter welcher sich auch die Lederhaut beim Einschneiden durch blutige Durchtränkung verändert erweist (Zahnabdruck). An dem Endglied ist die Haut noch ohne besondere Veränderungen gut erhalten, dagegen ist dieselbe am Grundglied vielfach abgelöst und brandig verändert, so daß weitere Einzelheiten sich nicht erkennen lassen.

Am Daumenballen eine weitere Schnittwunde von der Beschaffenheit der oben beschriebenen, ebensolche an der Außenseite des Unterarms und in der Gegend der Ellenbeuge.

Bei Einschnitten in die brandigen Partien erscheint die Haut abgestorben, das Unterhautzellgewebe entzündlich gerötet, schmierig, mit graugelblicher Flüssigkeit durchsetzt, in größerer Tiefe wieder schwarzbraune Verfärbung und etwas reichlichere Durchfeuchtung mit graugelblich-grüner Flüssigkeit, überall Austreten spärlicher Gasblasen.

Bei der Eröffnung der Schädelhöhle sieht man reichlichere Gasblasen in den Gehirnvenen.

Aus der Bauchhöhle zischt beim Öffnen eine bedeutende Gasmenge, die sich nicht entzünden läßt.

Das Herz ist sehr schlaff, das Endokard durch Fäulnis stark verändert, dunkelbraunrot gefärbt, die Klappen unverändert. Die Muskulatur schlaff, sehr getrübt, Zeichnung verwaschen mit gelblichen Streifen durchsetzt. Die Milz sehr vergrößert, Gewebe vollständig matsch.

Die Nieren sehr fettreich, Kapseln leicht abziehbar, zeigen schon an der Oberfläche reichliche Gasblasen. Beim Durchschnitt hat man durch Aufsteigen zahlreicher Gasperlen das Bild einer stark moussierenden Flüssigkeit. Die Zeichnung ist völlig verwaschen. Farbe schmutzig-graurot.

Magen und Därme, durch Gase hochgradig aufgetrieben, zeigen starke Fäulnisveränderungen.

Leber verhältnismäßig trocken, braunrot, ohne jede Gasbildung. Läppchenzeichnung deutlich, Fettablagerung in der Peripherie der Läppchen.



Zum Zweck genauerer Untersuchung wurde der brandige Daumen exartikuliert und nebst einem Teil der linken Niere mitgenommen.

Es handelte sich somit in dem vorliegenden Falle um eine von einer geringfügigen Verletzung des Fingers ausgegangene Phlegmone des Arms, bei welcher es nur zu ganz unbedeutender Eiterbildung, aber schon in den ersten Tagen zur Entwicklung stinkender Gase in den Geweben kam. Der Tod erfolgte an allgemeiner Sepsis, und die Sektion ergab neben dem lokalen Befund, brandigen Veränderungen des Arms mit bis auf den Rumpf ausgedehnter Gasbildung in den Geweben, schwere Veränderungen des Herzens, der Milz und der Nieren, bei letzterer noch aufsergewöhnlich starke Gasbildung (Schaumniere).

Auffallend war im Vergleich mit den meisten Fällen von Gasbrand die Geringfügigkeit der Ausgangsverletzung, während es sich bekanntlich gewöhnlich um stark verunreinigte komplizierte Frakturen, schwere Weichteilzerquetschungen oder auch die große Fläche des puerperalen Uterus als Eingangspforten für die Erreger der schwer verlaufenden Gasphlegmone zu handeln pflegt. Bei der Obduktion zeigten sich ferner aufsergewöhnlich starke Fäulniserscheinungen trotz der verhältnismässig kurzen Frist seit dem Tode und der niedrigen Temperatur der Wintermonate. Schließlich unterschied sich der Fall bezüglich des Vorhandenseins von »Schaumorganen« dadurch von den meisten sonst beschriebenen, dass nicht Leber — wie gewöhnlich — und Milz, sondern nur die Nieren eine Gasbildung hohen Grads aufwiesen.

### **Bakteriologische Untersuchung.**

Aus dem Gewebssaft verschiedener frischer Einschnitte in die Weichteile des Daumens wurden noch am Abend des Obduktionstages gefärbte Ausstrichpräparate gemacht und mikroskopisch untersucht. Dieselben zeigten neben zahlreichen, meist sehr kleinen Kokken nicht sehr reichliche, aber doch in jedem Gesichtsfeld in mehreren Exemplaren vorhandene kräftige Stäb-



chen von den Dimensionen der Milzbrandbazillen aber mit abgerundeten Ecken:

1. Von demselben Saftte wurden Ausstriche auf schrägem Agar angelegt und

2. Röhrchen mit verflüssigtem Traubenzuckeragar in hoher Schicht mit verschiedenen Verdünnungen beimpft.

Durch ein Versehen war das mitgebrachte Nierenstück mit Formol übergossen worden, doch wurde dasselbe nach ganz kurzer Einwirkung wieder gründlich entfernt und ein Versuch gemacht, trotzdem aus dem Innern des Organs etwas Gewebssaft zu Kulturzwecken zu verwenden, indem derselbe ebenfalls in verflüssigtem Traubenzuckeragar in hoher Schicht eingeimpft wurde.

3. Am anderen Morgen wurden ferner aus dem Gewebssaft des Fingers und der Niere Traubenzuckeragarplatten mit Verdünnungen angelegt und in der Botkinschen Wasserstoffglocke bei Brüttemperatur aufgestellt.

4. Schließlich brachte ich zwei Meerschweinchen ( $M_1$  und  $M_2$ ) etwa kleinbohnen-große Stückchen aus dem Unterhautgewebe des Fingers und den inneren Teilen der Niere in eine tiefe Bauchhauttasche, welche durch Naht verschlossen wurde.

Die Resultate dieser Versuchsanlagen waren folgende:

ad 1. Auf den unter aeroben Verhältnissen bei Brüttemperatur gehaltenen Agarausstrichen waren schon nach 24 Stunden drei Arten von Kolonien gewachsen:

a) Sehr zahlreiche kleine glänzende tröpfchenartige Kolonien, welche sich als Kokken und beim Wachstum in Bouillon als in langen Reihen wachsende Streptokokken darstellten. Anscheinend *Streptococcus pyogenes*.

b) Vereinzelte, kräftig wachsende, in den nächsten Tagen deutlich gelb gefärbte Kolonien von Traubenkokken. Anscheinend *Staphylococcus pyogenes aureus*.

c) Mäfsig zahlreiche, grauweifse, breite, flache Kolonien mit verwachsenen Rändern aus wenig beweglichen kurzen und schlanken



Stäbchen bestehend. Dieselben erwiesen sich bei genauerer Untersuchung gramnegativ, bildeten in Traubenzuckeragar Gas, verflüssigten die Gelatine nicht und erinnerten sehr an *Bacterium coli*, unterschieden sich jedoch bei der Züchtung auf verschiedenen Nährböden (z. B. Neutralrotagar, Milch, Kartoffel) sowie durch fast vollständiges Ausbleiben der Nitrosoindolreaktion deutlich von demselben. Mit Serum von Paratyphus A und B zeigten sie noch bei einer Verdünnung von 1 : 1000 deutliche Agglutination.

Diese drei Bakterienstämme wurden in Reinkulturen auf verschiedenen Nährböden weitergezüchtet.

ad 2. In den Traubenzuckeragarröhrchen zeigte sich schon nach 15—20 Stunden bei Brüttemperatur Bildung zahlreicher Kolonien in der ganzen Agarsäule sowie Auftreten von reichlichen Gasblasen in einem Teile derselben. Sie wurden zunächst zurückgestellt, da die Kolonien auf den Platten leichter zugänglich waren.

ad 3. Während die mit Material aus der Niere beschickten Platten unter anaeroben Bedingungen überhaupt steril blieben, zeigte sich auf den mit Gewebssaft aus dem Finger geimpften ein reichliches Wachstum von Kolonien, die auf den aerob gehaltenen Röhrchen nicht vorhanden waren. Sie fanden sich in der Originalplatte in sehr großen Mengen, Kolonie dicht neben Kolonie, so daß es sich fast um eine Reinkultur zu handeln schien. An der Oberfläche und besonders an der Unterfläche des Agars breiteten sich dieselben in grauweißer, granulierter Schicht bis zu einem Durchmesser von 1—2 mm aus, während sie in der Agarschicht als bei auffallendem Licht glänzend weiße, bei durchfallendem dunkle, anfangs wetzsteinförmige, später unregelmäßig gestaltete mit astförmigen Ausläufern versehene kleine Kolonien in Erscheinung traten. Sie bestanden aus großen kräftigen Stäbchen (d) ohne Eigenbeweglichkeit, die sich nach Gram gut, mit anderen Farben ebenfalls, wenn auch etwas zögernd färbten.

Außer diesen Kolonien fanden sich noch vereinzelte Staphylokokkenkolonien wie oben b).



Die Platten zeigten einen intensiven Geruch nach Butter-säure. Gasbildung war auf ihnen nicht zu bemerken.

Beim Versuch, die Stäbchen rein zu züchten, stellte es sich heraus, daß sie auf den gewöhnlichen Nährböden unter aeroben Verhältnissen überhaupt nicht wuchsen. Auch Impfstiche in hohem Traubenzuckeragar zeigten zunächst keine Entwicklung. Nur nach Verteilung von aus den Kolonien der Platte entnommenem Material in verflüssigten Traubenzuckeragar in hoher Schicht bildeten sich in der Tiefe die gewünschten Kolonien, während die Oberfläche durch Kokken überwuchert wurde. Ich glaubte den Grund dieser Mißerfolge in der Beschaffenheit des schon älteren Nährbodens suchen zu dürfen und versuchte Weiterzüchtungen auf neu bereitetem, etwas weniger Agar und mehr Zucker enthaltendem Traubenzuckeragar. Nach Zerschlagen des Röhrchens gelang es mit Sicherheit, die tief liegenden Kolonien, welche aus den gesuchten Stäbchen bestanden, isoliert abzuimpfen, und ich erhielt dadurch sowohl in Ausstrichen auf unter Wasserstoff gehaltenen Platten, als in Impfstichen in hohem Zuckeragar reichliches Wachstum in Reinkultur. Sowohl in letzterem als in Schüttelkulturen in verflüssigten Zuckeragar kam es schon nach 24 Stunden zu hochgradiger Gasbildung, durch welche die Agarsäule zerrissen und bis an den Wattepfropfen getrieben wurde. Trieb man durch Schleudern der Röhrchen die Bruchstücke der Agarsäule wieder zusammen, so daß die dazwischen angesammelten Gasmassen entweichen mußten, so bemerkte man deutlichen Geruch nach Schwefelwasserstoff. Auf den unter Wasserstoff gehaltenen Platten kam es bei diesem Nährboden häufig, wenn auch nicht immer, zur Gasbildung mit blasiger Abhebung der Schicht, immer aber zeigte sich intensiver Geruch nach Butter-säure.

Unter diesen Umständen erschien es wahrscheinlich, daß es sich bei diesem streng anaeroben, gasbildenden Stäbchen (d) um den Fränkel-Welch'schen Gasbazillus handle.

ad 4. Das mit frischem Leichenmaterial ausgeführte Tierexperiment fiel bezüglich einer Erkrankung der Versuchstiere durchaus negativ aus. Die beiden Meerschweinchen ( $M_1$  und  $M_2$ )



blieben vollständig gesund. Es bildete sich nach etwa vier bis fünf Tagen eine kleine sezernierende Fistel an der Impfstelle, aus welcher anscheinend später das eingeführte Material ausgestoßen wurde, wonach völlige Heilung eintrat. In dem Sekret der Fistelöffnung waren keinerlei charakteristische Bestandteile zu finden gewesen.

### Tierversuche mit Reinkulturen.

Um über die etwaige Beteiligung der vier aus dem Gewebssaft des erkrankten Körperteils gezüchteten Bakterienstämme an dem Zustandekommen des schweren Krankheitsbildes Aufklärung zu bekommen, wurden dieselben sofort nach der Isolierung in Reinkulturen einzeln und kombiniert auf Versuchstiere übertragen:

#### 1. Versuch.

Subkutane Impfung von etwa  $\frac{1}{100}$  Öse einer 24stündigen, sehr kräftig gewachsenen Agarkultur von a) (*Streptococcus pyogenes*) auf eine Maus und ein Kaninchen bewirkten keine Erkrankung. Das lokale Infiltrat war nach etwa 8 Tagen verschwunden.

#### 2. Versuch.

Meerschweinchen 3. Schwaches Tier. Subkutane Injektion am Bauch von etwa 0,5 ccm Flüssigkeit aus einer Traubenzuckeragar-Stichkultur von d) (*Gasbazillus*?). Nach 24 Stunden breites Infiltrat. Tier schwerkrank. Nach 2 Tagen etwas munterer. Unter der weit abgehobenen, verdünnten Bauchhaut schwappende Flüssigkeitsansammlung mit Gasblasen. In derselben befinden sich nach vorsichtiger Punktion mit einer Glaskapillare wenige Eiterkörperchen, die Stäbchen in großen Mengen, aber in bröckligen, unregelmäßig gefärbten und gestalteten Degenerationsformen, vereinzelt in den Eiterzellen eingelagert. Am Morgen des dritten Tages tot.

Sektionsbefund: Unter der Bauchhaut, welcher die Haare fehlen, bis über den Thorax und an die Flanken reichende schwappende Flüssigkeitsansammlung. Nach Eröffnung zeigt sich dieselbe trübrotlich, gashaltig, nicht übelriechend. Das Unterhautzellgewebe gerötet, die Bauchmuskulatur in eine weiche, schmierige, gelbrote Masse verwandelt. An den inneren Organen nichts Besonderes. Die großen Drüsen trübe. Nirgends Gasansammlung. Kulturell werden die Stäbchen aus der Flüssigkeit der Impfstelle, nicht aber aus dem Herzblut, nachgewiesen. Aus letzterem auch keine aerob wachsenden Kolonien.

#### 3. Versuch.

Meerschweinchen 4. Schwaches Tier. Subkutan am Bauch 0,5 ccm Kulturflüssigkeit von d) (*Gasbazillus*) wie bei Versuch 2.



Nach 1 Tag schwerkrank. Großes Infiltrat. Nach 2 Tagen schwappende große Flüssigkeitsansammlung mit Gasbildung, Ausfall der Haare der Bauchhaut. Nach 3 Tagen hat sich der Abszess durch kleine Öffnungen der Bauchhaut entleert. Dieselbe nässt. Tier munterer.

Am 4. Tage tot. — Sektionsbefund genau dem obigen entsprechend.

#### 4. Versuch.

Maus. 0,5 ccm Kulturflüssigkeit von d) (Gasbazillus) wie oben, subkutan unter die Rückenhaut. In den nächsten Tagen kleines Infiltrat. Bleibt gesund.

#### 5. Versuch.

Kaninchen. 1 ccm Kulturflüssigkeit von d) (Gasbazillus) wie oben in die Ohrvene. Bleibt völlig gesund.

#### 6. Versuch.

Meerschweinchen 5, mittelgroßes Tier. Subkutan am Bauch 0,5 ccm Bouillonaufschwemmung einer 24 stündigen Agarkultur von c) (koli-ähnliches Stäbchen). Bleibt völlig gesund. Das kleine Infiltrat an der Injektionsstelle ist nach 2—3 Tagen verschwunden.

#### 7. Versuch.

Meerschweinchen 6, mittelgroßes Tier. Subkutan am Bauch ca. 1 ccm eines Gemisches in Bouillon aufgeschwemmter 24 stündiger Agarkulturen von a), b) und c), also der beiden Eiterkokkenstämme und des koli-ähnlichen Stäbchens.

Am folgenden Tag mäßiges Infiltrat mit etwas Gasbildung. Tier munter. In den nächsten Tagen schwindet das Infiltrat vollständig, es bildet sich eine kleine, etwas nässende Fistel, welche nach 10 Tagen verheilt ist. Das Tier ist ganz gesund.

#### 8. Versuch.

Meerschweinchen, mittelgroßes Tier. Subkutan am Bauch 1 ccm eines Gemisches sämtlicher vier Stämme a), b), c) und d) in Bouillonaufschwemmungen 24 stündiger Agarkulturen. Nach 1 Tag: Tier schwerkrank, die ganze Bauchhaut abgehoben von einer gashaltigen Flüssigkeitsmenge, die Bauchhaare gehen aus. Nach 3 Tagen: Entleerung der schwappenden Blase durch die siebartig durchlöchernte Haut, das Tier erholt sich. Es bildet sich ein fast talergroßer Schorf, welcher sich nach 10 Tagen abstößt und eine rein granulierende Fläche frei macht. Das Tier ist vollständig munter.

#### 9. Versuch.

Kaninchen. 0,5 ccm Kulturflüssigkeit von d) (Gasbazillus) wie oben in die Ohrvene. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde wird das ganz muntere Tier getötet und über Nacht in den Brutschrank gelegt. Am andern Tag ist der Kadaver unförmlich aufgedunsen, der Bauch trommelartig gespannt, beim Betasten deutliches Gewebsempysem. Beim Ablösen der Haut zeigt sich das Unterhautzellgewebe in allen Maschen mit Gas gefüllt, die Oberschenkelmuskulatur



knistert beim Betasten. Aus der Bauchhöhle dringt bei der Eröffnung ein zischender Gasstrom heraus. Die Leber ist klein, aber vollständig mit Gasblasen durchsetzt, schwammartig verändert und mürbe. Sie schwimmt im Wasser. Die Milz zeigt wenig Veränderung, dagegen sind die Nieren ebenfalls stark gashaltig, so daß die eine schwimmt. Die Lungen sind mit dicken Gasblasen durchsetzt. Die periphere Muskulatur, z. B. an den Oberschenkeln, ist vollständig mürbe, läßt sich zerdrücken.

In den Ausstrichpräparaten der Leber sowie der Muskeln wimmelt es von den charakteristischen, gut gefärbten Stäbchen. Kulturell werden dieselben wieder aus dem Herzblut und der Muskelsubstanz gewonnen.

Um die Resultate dieser Versuche nochmals zusammenzufassen, so geht aus denselben bezüglich der Wirkung der vier aus dem Leichenmaterial isolierten Bakterienstämme auf dem Tierkörper folgendes hervor:

1. Die Streptokokken zeigten sich trotz üppigen Wachstums auf künstlichen Nährböden für Maus und Kaninchen nicht besonders virulent.
2. Ein Gemisch der Reinkulturen sämtlicher vier Stämme erzeugte subkutan beim Meerschweinchen eine schwere Gasphlegmone (während Einimpfung frischer Gewebstückchen der Leiche eine Erkrankung nicht erzeugt hatte).
3. Reinkulturen des koliähnlichen Stäbchens (c), welches vermöge seiner Fähigkeit, Gas zu bilden, in Betracht kommen könnte, vermochten weder allein, noch in Verbindung mit den eitererregenden Kokken derselben Herkunft [a) und b)] bei der gleichen Applikation ein ähnliches Krankheitsbild beim Meerschweinchen hervorzurufen.
4. Übrig blieb somit die Reinkultur des anaeroben Stäbchens d) (Gasbazillus), welche tatsächlich auch allein eine schwere Gasphlegmone beim Meerschweinchen bewirkte, während sie für Mäuse (subkutan) und Kaninchen (intravenös) nicht pathogen zu sein schien.
5. Postmortal bewirkte dieselbe beim Kaninchen nach intravenöser Einführung und baldiger Tötung des Tieres bei Anwendung höherer Temperatur hochgradige Gasentwicklung im Kadaver sowie Bildung von Schaumorganen. —



Auch in den hierbei festgestellten Eigenschaften stimmt unser anaerobes Stäbchen d) durchaus mit dem Fränkel-Welch-schen Gasbazillus überein, so daß es gerechtfertigt erscheint, dasselbe weiterhin kurzweg mit diesem Namen zu bezeichnen. Bevor ich aber noch näher auf die morphologischen und kulturellen Eigenschaften des gewonnenen Stammes eingehe, bleibt übrig, die Untersuchungen der Schaumnieren unseres Obduktionsfalles zu schildern.

Nach Fixierung in Formol und nachfolgender Härtung in aufsteigendem Alkohol wurden Schnitte von Nierenstückchen angefertigt und nach Vorbehandlung mit Pikrokarmine nach der Gram-Güntherschen Methode gefärbt. Leider entsprachen die erzielten Bilder nicht meinen Erwartungen. Es liefs sich weder eine deutliche Kernfärbung erzielen, noch zeigten die gesuchten Stäbchen die Gramsche Färbung in der gewünschten und nach den aus den Reinkulturen gewonnenen Präparaten erwarteten Deutlichkeit, wenn sie auch zweifellos vorhanden war. Welches nun auch der Grund für dieses Verhalten sein mag, so war es nicht zu verkennen, daß dieselben in ihrer charakteristischen Gröfse und Gestalt in ganz unglaublichen Mengen durch das Gewebe verbreitet waren. Dabei lagen sie nicht in Haufen oder Fäden, sondern einzeln in ziemlich gleichmäfsiger Verteilung, ohne ein bestimmtes Kanalsystem zu bevorzugen oder zu den namentlich in der Rinde reichlich vorhandenen durch Gasansammlung entstandenen Lücken besondere Beziehungen zu haben.

Dieses Bild war ein durchaus anderes als dasjenige der durch Einspritzung von Gasbazillen künstlich erzeugten Schaumnieren beim Kaninchen. Hier fanden sich die außerordentlich zahlreichen Stäbchen in schönster Gramfärbung gegenüber dem karminroten Gewebe gröfstenteils in Haufen und zusammenliegenden Massen, besonders in den Gaslücken, welche dadurch schon makroskopisch auffielen.

Neben diesem Nachweis in Schnitten gelang es aber nach mancherlei Mühen noch spät, die Gasbazillen auch aus der Niere in Kultur zu erhalten. Wie oben erwähnt, waren die mit Gewebs-



saff der Niere beschickten Zuckeragarplatten auch unter Wasserstoff steril geblieben, vielleicht infolge der unbeabsichtigten Formoleinwirkung. Es waren jedoch noch die am Abend der Obduktion mit frischem Gewebssaft geimpften Zuckeragarröhrchen (vgl. oben Nr. 2) vorhanden, in welchen sich schon in den ersten Tagen unter mäßiger Gasbildung zahlreiche Kolonien auch in den untersten Schichten gebildet hatten. Dieselben hatten sich, bei Zimmertemperatur aufgestellt, seit 14 Tagen ziemlich unverändert gehalten. Nach vorsichtiger Zertrümmerung des Röhrchens ließen sich die in den tiefsten Schichten vorhandenen Kolonien, welche anscheinend ausnahmslos die gesuchten Stäbchen enthielten, mit Sicherheit isoliert abimpfen und auf Zuckeragarplatten unter Wasserstoff zu kräftiger Entwicklung bringen. Auf diese Weise wurden Reinkulturen genau derselben anaeroben Stäbchen aus der Niere gewonnen, wie sie aus dem Gewebssaft des Daumens vorhanden waren. Nach dem Vorkommen in den zur Gewinnung benutzten Röhrchen mußten sie den Hauptbestandteil der in dem Nierensaft vorhandenen Bakterienflora gebildet haben, was ja auch dem mikroskopischen Bild entsprach. Wie auch die übrigen morphologischen und kulturellen Eigenschaften der beiden Stämme sich vollständig deckten, so gelang die künstliche Erzeugung von Schaumorganen beim Kaninchen auch mit dieser aus der Niere erhaltenen Reinkultur genau in der oben beschriebenen Weise.

War somit mikroskopisch und kulturell das überaus reichliche Vorhandensein der charakteristischen anaeroben Stäbchen in der Schaumnieren der Leiche nachgewiesen und ferner durch Einführung von aus der Niere stammender Reinkultur derselben beim Kaninchen die Entstehung gleicher Schaumorgane experimentell erzeugt, so dürfte dadurch die ätiologische Bedeutung des Gasbazillus für die bei der Sektion gefundenen Gasansammlungen in der Niere erwiesen sein.

Bei diesem Gegenstand will ich nicht unerwähnt lassen, daß die experimentelle Erzeugung von Schaumorganen beim Kanin-



chen in der angegebenen schon vielfach beschriebenen Weise im ganzen dreimal von mir mit Reinkulturen des Gasbazillus verschiedener Provenienz vorgenommen wurde, jedesmal mit demselben positiven Erfolg. Ferner aber, dafs ebensoviele Kontrollversuche mit Kadavern von Kaninchen angestellt wurden, denen der Gasbazillus nicht, oder in dem einen Fall in nicht mehr lebensfähiger Kultur beigebracht worden war. Bei zweien derselben (darunter der letzte) zeigte sich nach 24stündigem Verweilen im Brutschrank neben recht vorgeschrittener Fäulnis und Selbstverdauung des Magens keine Spur von Gasbildung in den Geweben. Bei dem dritten, der in keiner Weise mit Gasbazillen oder Schaumorganen in Berührung gekommen war, liefsen sich deutliche Gasbläschen in einem kleinen Bezirke der Leber bemerken. Weder in den Nieren, noch im Unterhautzellgewebe, noch in den Muskeln und Muskelinterstitien fand sich jedoch eine Spur von Gasbildung, noch war die Muskulatur irgendwie verändert, so dafs das ganze Bild von dem daneben liegenden mit Gasbazillen behandelten Tiere, welches die oben geschilderten Erscheinungen in hohem Mafse darbot, sich sehr wesentlich unterschied. Speziell bot dies letztere im Gegensatz zu den Beobachtungen von Fränkel<sup>1)</sup> ausgesprochenes Unterhaut-Emphysem, so dafs es bei jeder Berührung knisterte.

Dafs übrigens eine Bildung von Schaumorganen durch Einwanderung gaserzeugender Mikroorganismen aus dem Körper des Tieres, etwa vom Darm aus, vorkommt, hat z. B. schon Westenhöfer<sup>2)</sup> festgestellt und gleichzeitig bewiesen, dafs eine solche immer unterbleibt, wenn das betreffende Organ durch sterile Entnahme aus dem sterbenden Tiere und sterile Aufbewahrung im Brutschrank vor einer solchen Einwanderung geschützt wird.

Weitaus dunkler aber als die Beziehungen des Gasbazillus zu der Entstehung von Schaumorganen erscheint die Bedeutung desselben für den tödlichen Krankheitsprozefs, die Gasphegmone selbst. Von der Lösung dieser Frage dürften wir noch weit

1) Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., XL, 1902, S. 92.

2) Virchows Archiv f. path. Anatomie etc., Bd. 168, 1902, S. 203.



entfernt sein! Auf dieselbe aber an der Hand des vorliegenden Falles näher einzugehen, erschien von vornherein ausgeschlossen, da weder irgend welche genauere bakteriologische oder pathologisch-anatomische Untersuchungen aus dem Verlauf der Erscheinungen intra vitam vorliegen, noch solche aus äußeren Gründen später in hierfür genügender Ausdehnung vorgenommen werden konnten. Immerhin erscheint der Nachweis des Fränkel-Welchschen Gasbazillus bei dieser von einer so kleinen Verletzung ausgegangenen tödlichen Gasphlegmone und sein Zusammenhang mit der Existenz von Schaumorganen in der Leiche von praktischer Wichtigkeit.

### Der Fränkel-Welchsche Bazillus.

Zur Identifizierung des gewonnenen Stammes seien unter Bezugnahme auf die Arbeiten von Fränkel<sup>1)</sup>, von Grafsberger und Schattenfroh<sup>2)</sup> sowie derjenigen von Kamen<sup>3)</sup>, welche aus jüngster Zeit den jetzigen Stand der Frage eingehend schildert, folgende Details über das morphologische und kulturelle Verhalten desselben angegeben, welche mit den schon seither feststehenden durchaus übereinstimmen.

Es handelt sich um ein nur streng anaerob wachsendes, großes Stäbchen, ungefähr von den Dimensionen des Milzbrandbazillus, eher etwas größer, aber mit abgerundeten Ecken. Die Größenverhältnisse schwanken jedoch je nach der Herkunft des Materials.

Die größten Formen sah ich bei Abimpfungen frischgewachsener Agarplattenkolonien im hängenden Tropfen sowie bei gefärbten Ausstrichpräparaten aus dem Kaninchenmuskel. Schwächer waren dieselben z. B. aus Milch. In älteren Kulturen schienen hin und wieder die langen Stäbchen in einzelne Segmente bis zu quadratischen Bruchstücken zerfallen zu sein.

1) Über Gasphlegmone. Monographie. Homburg und Leipzig, 1893. Münchner med. Wochenschr., 1899, S. 1369. Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., LX, 1902.

2) Archiv f. Hygiene, XXXVII, 1900. Dasselbe, XLVIII, Heft 1. Münchner med. Wochenschr., 1900, Nr. 30 u. 31.

3) Centralbl. f. Bakteriologie, I. Abt., Originale, XXXV, 5 u. 6.



Meist liegen die Stäbchen einzeln oder zu zweien, selten in Verbänden von drei und vier, nur ausnahmsweise in längeren Fäden.

Eigenbewegung fehlte immer. Nach den Untersuchungen von Grafsberger und Schattenfroh über die Inkonzanz der Beweglichkeitsverhältnisse nahestehender Anaeroben wurde diese Tatsache wiederholt mit besonderer Sorgfalt geprüft. Weder beim Einimpfen von frischen unter Wasserstoff gewachsenen Kolonien in kurz vorher gekochtes Wasser oder Bouillon, noch bei Verwendung von Kulturen in flüssigen Nährböden konnte — auch sofort nach der Anfertigung des hängenden Tropfens — Eigenbewegung konstatiert werden. Ebenso wenig war dies der Fall, wenn durch Einbringung eines Tropfens Pyrogallol und Kalilauge in die Höhlung des Objektträgers für das direkt der Wasserstoffatmosphäre entnommene Material wieder anaerobe Verhältnisse geschaffen wurden, auch nicht bei Aufstellung dieser vom Sauerstoff abgeschlossenen Tropfen in Brüttemperatur.

Die Stäbchen färbten sich gut mit den gebräuchlichen Anilinfarben, ebenso ausnahmslos nach der Gramschen Methode.

Eine Sporenbildung liefs sich mit Sicherheit nie feststellen, auch nicht bei Züchtung auf alkalischem Stärkekleisteragar, wobei Grafsberger und Schattenfroh den *Granulobacillus immobilis* immer hatten zur Sporulation kommen sehen, was übrigens von Kamen nicht bestätigt wird. Bei älteren Kulturen auf Zuckeragar liefsen sich dagegen mehrmals Lücken in der Färbung, Bildung von hellen Stellen in den Bakterien beobachten (letzteres besonders auch bei einem Präparat aus Kaninchenschäumleber), welche den Verdacht auf Sporenbildung erregen konnten, aber nach genauer Beobachtung im hängenden Tropfen und Versuch einer Sporenfärbung als anderweitige Veränderungen des Bakterienleibs aufgefaßt werden mußten. Auch in den Gewebsschnitten sah ich niemals Andeutung von Sporenbildung.

Auch der Nachweis von Kapseln gelang anfangs nicht mit Sicherheit, wenn auch hin und wieder in einfach gefärbten Aus-



strichpräparaten ein heller Hof deutlich zu sein schien. Schliesslich wurde derselbe aber bei Bakterienmaterial aus einer Kaininchenschäumleber durch die Johnsesche Färbung zweifellos erbracht.

Die Isolierung des Bazillus wurde, wie schon oben geschildert, am einfachsten durch Gießen oder Impfung von Traubenzuckeragarplatten erreicht, welche dann im Botkinschen Apparat unter Wasserstoff gehalten wurden. Das Verhalten der Kulturen namentlich bezüglich des Aussehens der Kolonien und der Gasbildung zeigte sich dabei, wie auch in den Reagensglaskulturen, in hohem Masse abhängig von der Zusammensetzung und namentlich der Konsistenz des Agars. Während anfangs eine Gasbildung in alterem, gut  $1\frac{1}{2}\%$  Agar und etwa  $\frac{1}{2}\%$  Zucker enthaltendem Nährboden überhaupt nicht eintrat, so vermehrte sich Wachstum und vor allem Gasbildung mit dem Augenblick, wo neuhergestellter Nährboden verwendet wurde, der von beidem je  $1\%$  enthielt.

Die Kolonien auf der Platte sind schon oben geschildert. Nur das möchte ich hinzufügen, daß die Kolonien bei längerer Züchtung auf künstlichem Nährboden trotz Tierpassagen ihre charakteristische Form namentlich auf Oberfläche und Unterfläche etwas zu verlieren schienen. Charakteristisch blieben aber immer bei den in der Schicht gelegenen Kolonien die astförmigen Ausläufer. Die Gasbildung zeigte sich verschieden, nie aber fehlte der Buttersäuregeruch bei Plattenkulturen.

Am bequemsten war die Fortzüchtung in hochgeschichtetem Traubenzuckeragar durch Stichkultur. Zunächst bildete sich eine Trübung des ganzen Impfstiches bis kurz unter die Oberfläche, dann trat — wenigstens bei 1proz. Agar — in spätestens 24 Stunden reichliche Gasbildung ein, welche den Agarzylinder zerriss und mit Bildung trüber Flüssigkeit zerklüftete. Leider erwiesen sich die Bazillen in diesen Kulturen nur wenige — zwei bis drei — Tage fortpflanzungsfähig, so daß häufige Überimpfungen nötig wurden.

Milch wurde unter Wasserstoff stürmisch mit Gasbildung vergoren. Schon nach ein- bis zweimal 24 Stunden schwamm das



Kasein deutlich geschieden in trüber, immer klarer werdender Molke. Die Kaseingerinnsel wurden ferner nicht wieder durch Peptonisierung gelöst, noch kam es nach dem leicht säuerlich bleibenden Geruch zu Eiweißfäulnis.

Traubenzuckerbouillon wurde unter Gasbildung getrübt, worauf sie sich unter Bildung eines krümeligen Sediments wieder aufklärte.

Unter der Wasserstoffglocke gelangen ferner Kulturen auf schrägem Traubenzuckeragar, auf Agar, welcher 0,5% ameisen-saures Natrium enthielt, auf schräg erstarrtem Blutserum, auf Kartoffel — allerdings nur in kümmerlicher Entwicklung — ohne besonders charakteristische Erscheinungen, meist mit Bildung von gewöhnlich zwischen Glaswand und Nährboden auftretendem Gas.

Die Kultivierung in Traubenzuckergelatine ergab, wie auch andere Autoren berichten, nicht immer einheitliche Resultate. Vor allem ist auch hier anscheinend zur Erzielung der den Kulturen ein so charakteristisches Aussehen verleihenden Gasbildung ein geringerer Gehalt an Gelatine, als sonst üblich, von Wichtigkeit (5%). Abgesehen hiervon aber zeigten dieselben Stämme in gleichem Nährboden öfters Verschiedenheiten des Wachstums, welche sich nicht kurzer Hand erklären ließen. Bei Stichkulturen trat gewöhnlich nach ein bis zwei Tagen entlang des ganzen Stiches eine leichte Trübung bis etwas unterhalb der Oberfläche auf, woran sich dann bei einem Teil der Kulturen das Entstehen von Gasblasen mitten in der Gelatine anschloß. Eine deutliche Verflüssigung entlang des Stichkanals habe ich niemals sehen können, doch halte ich eine solche bei längerer Beobachtung der sehr langsam wachsenden Kultur nicht für ausgeschlossen. Bei Schüttelkulturen in Zuckergelatine bilden sich nach einigen Tagen zahlreiche Kolonien in den unteren Teilen der Schicht, dann kommt es bei 5proz. Gelatine immer zur Gasbildung.

Bezüglich der Pathogenität für Tiere war schon oben erwähnt, daß eine solche in ausgesprochenem Maße für Meerschweinchen, nicht aber für Mäuse und Kaninchen bestand.



Über die Identität dieses Stammes mit dem Fränkel-Welchsen Gasbazillus scheint mir hiernach kein Zweifel mehr zu bestehen.

Ob nun überhaupt und wie weit der Gasbazillus in dem vorliegenden Falle allein oder im Verein mit den begleitenden Bakterien oder anderen Nebenumständen für das Entstehen der Gaspneumonie und ihren tödlichen Verlauf verantwortlich gemacht werden kann, erscheint mir durch den Nachweis seines Vorkommens, auch in Verbindung mit dem Ausfall des Tier-experiments noch in keiner Weise geklärt. Ohne auf die Einzelheiten seiner Wirkungsweise näher eingehen zu wollen, bezüglich deren übrigens eine genügende Übereinstimmung der Untersucher noch durchaus nicht erzielt ist (vgl. die umfassenden Zusammenstellungen bei Kamen), so bietet doch die durch Einverleibung von Unmassen des Bakterienmaterials erzeugte Erkrankung des Meerschweinchens ein ganz ungemein andersartiges Bild, als die von einer geringfügigen Verletzung ausgegangene progrediente Gaspneumonie des Menschen!

Nicht unwesentlich erscheint mir ferner die Tatsache, daß in unserem Falle schon bei der ersten Inzision ein hochgradig übler Geruch des mit Gasblasen durchsetzten Eiters angegeben wird während ein socher — im Gegensatze zu anderen Bakterien — nach der Einverleibung von Gasbazillen in den Tierkörper nicht angegeben wird, auch von mir niemals, selbst nicht auffallend am Kadaver, bemerkt wurde.

Auch die Möglichkeit, daß der Gasbazillus nur eine verhältnismäßig nebensächliche und bedeutungslose Rolle bei solchen Krankheitsprozessen spielen dürfte, kann nicht ganz von der Hand gewiesen werden, wenn man die außerordentliche Verbreitung desselben in unserer Umgebung bedenkt, die schon Fränkel zugegeben hat, die aber noch durch die Identifizierung mit dem unbeweglichen Buttersäurebildner sehr wesentlich gesteigert ist. Eine solche scheint tatsächlich trotz Fränkels Widerspruch nach den Versuchsergebnissen von Kamen nicht mehr umgangen werden zu können, nachdem durch diese die Inkon-



stanz der Sporulierung, sowie die Pathogenität für Meerschweinchen bei etwas größeren Dosen auch für den aus Milch gewonnenen Buttersäurebildner festgestellt ist, während Fränkel diese beiden Punkte als differentiell-charakteristisch für den Gasbazillus bezeichnet hat.

Unter diesen Umständen erscheint es fast wunderbar, daß die bakteriologische Untersuchung der Mundhöhle des Urhebers unserer Bissverletzung keine Anhaltspunkte für die Existenz des Gasbazillus oder eines ihm nahestehenden anaeroben Stäbchens in ihr ergeben hat.

Zur Illustrierung der großen Verbreitung des Gasbazillus auch ohne pathogene Wirkung möge zum Schlusse noch folgender Fall dienen, welcher, zufällig zu der Zeit unserer obigen Untersuchungen zur Beobachtung kommend, den Nachweis und die Reinzüchtung eines mit dem oben beschriebenen vollständig identischen Stammes von Gasbazillus gestattete:

Von der chirurgischen Klinik wurde der hygienischen Abteilung ein ausgeschnittener Schußkanal zur Untersuchung auf Tetanus zugeschickt. Ein Schrotschuß hatte aus nächster Nähe die Schwimmhaut zwischen zwei Fingern getroffen, so daß neben Schrotkörnern auch noch der Filzpfropf der Patrone in dem Präparat vorhanden war. Die Untersuchung auf Tetanus fiel vollständig negativ aus, dagegen zeigte sich in der Bodenflüssigkeit des mit lebhafter Gasentwicklung gewachsenen Zuckeragarröhrchens, in welches der größte Teil des Präparats mit Filzpfropfen in toto versenkt worden war, ein massenhaftes Vorhandensein großer Stäbchen, welche sich nach Isolierung auf unter Wasserstoff gehaltenen Zuckeragarplatten als Fränkel-Welchsche Gasbazillen erwiesen. Die gewonnenen Reinkulturen erzeugten beim Meerschweinchen Gasphegmone, beim Kaninchen postmortal Schaumorgane, zeigten dasselbe morphologische Verhalten und im ganzen dieselben Wachstumserscheinungen auf künstlichen Nährböden, wenn auch kleine Unterschiede, z. B. bezüglich der Gasbildung und Schnelligkeit der Entwicklung vorhanden waren. Die Wunde des Patienten heilte glatt, und derselbe blieb vollständig frei sowohl von Tetanus als von Gasphegmonen.



Gerade beim Abschlufs dieser Arbeit ergibt sich mir unerwarteterweise als ein weiterer Beweis für die außerordentlich grofse Verbreitung des Gasbazillus die Tatsache, dafs sich aus der Leber des oben auf S. 288 erwähnten Kaninchens, welches, ohne mit unseren Gasbazillen irgendwie in Berührung gekommen zu sein, nach Tötung und 24stündiger Aufbewahrung im Brutschrank Gasbildung geringen Grades in einem Teil der Leber gezeigt hatte, ein anaerobes Stäbchen züchten läfst, welches, soweit es bis jetzt überblickt werden kann, ebenfalls mit dem Fränkel-Welchschen Bazillus identisch ist. Derselbe mufs also auch in dem Körper des völlig gesunden, kräftigen Tieres vorhanden gewesen sein!

Nähere Aufschlüsse über die Identität dieser drei Gasbazillensämme verschiedener Herkunft, eventuelle Vergleiche mit denjenigen verwandten Arten, welche z. B. aus der Milch leicht zu züchten sind, und Feststellungen ihrer pathogenen Eigenschaften müssen weiteren Untersuchungen überlassen werden.

---



## Über insensible Luftströmungen.

Von

**Max Rubner.**

Die Wirkungen des Windes auf den Menschen sind durch die eingehenden Untersuchungen meines Laboratoriums näher dargelegt worden. Es hat sich dabei, wie man vom biologischen Standpunkt von vornherein erwarten mußte, ergeben, daß die Wirkungen des Windes nicht mit dem Einfluß von Luftströmungen auf unbelebte Gegenstände in irgend eine Parallele zu stellen sind, sondern eigenartige Reaktionserscheinungen des Organismus zur Folge haben.<sup>1)</sup>

Die Luftbewegungen sind, wie gezeigt worden ist, von außerordentlich bedeutungsvollem Einfluß auf den Menschen. Die anregende Wirkung auf den Kraftwechsel, welche den Windströmungen unter bestimmten Umständen im Sinne der chemischen Wärmeregulation zukommt, läßt sich durch kein Experiment als eben durch sie so anschaulich vorführen.

Bei der Vernachlässigung, unter der die Lungenpflege gewöhnlich bei den Leuten mit sitzender Lebensweise zu leiden pflegt, hat die kräftige Wirkung kühlender Luftbewegung auf die respiratorischen Funktionen gerade besondere Bedeutung.

---

1) Archiv f. Hygiene, Bd. XXXIII, S. 206.



Als Abhärtungsmittel steht die Luftwirkung an erster Stelle; sie ist ein der Haut angemessener Reiz, der auch beim längeren Aufenthalt im Freien sein dauerndes Spiel treibt.

So sind uns also zum erstenmal die Wirkungen bewegter Luft, über die man früher sehr vage Vorstellungen hatte und sich zumeist in allgemeinen Redensarten erging, klar und zahlenmäßig vor Augen geführt worden.

Bei diesen Experimenten wurden die praktisch bedeutungsvollsten Windgeschwindigkeiten von 1—16 m pro Sekunde einer Prüfung unterzogen.

Im Freien haben wir es selten mit geringen Windstärken und auch nur gelegentlich mit bedeutend höheren zu tun.

Anders in geschlossenen Räumen, hier ist die Luft weit mehr in Ruhe, und wenn es auch eine ruhende Luft im physikalischen Sinne in größeren Räumen nicht wohl geben wird, so halten sich die Strömungswerte doch zumeist unter den Gröfsen, die wir im Freien Windstille heifsen.

Man versteht darunter im allgemeinen Luftströmungen, die unter der fühlbaren Grenze bewegter Luft, d. h. unter 0,4—0,5 m pro 1 Sekunde liegen.

Wenn man sich über die Wirksamkeit der Winde eine genaue Vorstellung machen will, wird man gewifs auch das Interesse haben zu erfahren, von welcher Grenze der Geschwindigkeit ab die Luft zu einem Reize für das Hautorgan wird; ob der sensible Reiz, der uns einen Luftstrom wahrnehmen läfst, auch die Grenze darstellt für die Wirksamkeit der Luftströmungen auf den Körper.

Haben Luftströmungen, welche man nicht mehr fühlt, auch keine objektiven Wirkungen?

Die Frage hat nicht nur theoretische, sondern auch grofse praktische Tragweite. Ich habe schon vor längerer Zeit einschlägige Beobachtungen mitgeteilt, die bisher in der Literatur wenig bekannt geworden zu sein scheinen.

Schon bei Ausführungen von Respirationsversuchen im Jahre 1879 war es mir aufgefallen, dafs man manchmal bei stärkerer Ventilation des Respirationsapparates kleine Ver-



mehrungen der Kohlensäure findet, die offenbar mit der Änderung der Luftgeschwindigkeit zusammen hängen, und ich habe daher immer bei vergleichenden Versuchen auch auf diese Bedingung geachtet und auf ihre Wichtigkeit hingewiesen.«

Es konnte sich dabei nur um sehr geringe Luftgeschwindigkeiten, die doch unter Umständen eine Wirksamkeit zeigten, handeln.

Später habe ich dann die Wirkung schwacher Luftströme auf die Haut kalorimetrisch geprüft. Es kamen dabei ganz schwache Luftströmungen von 0,18 cm pro Sekunde bis 1,46 cm auf die Haut des menschlichen Armes zur Anwendung. Hier, wo es sich um einen lokalisierten Einfluss, nicht aber um einen generellen handelt, hatte ich sehr merkbare Unterschiede im Wärmeverlust gefunden, deren Größe bei einer Schwankung der Lüftungsgröße um das 9—11 fache, zwischen 75% bis herab auf 19% Zuwachs wechselte; aber nicht regellos, sondern in Abhängigkeit von der Temperatur.

Bei niederen Temperaturen brachte die bewegte Luft größere Wärmeverluste als bei höheren Wärmegraden (in Prozenten der jeweils produzierten Wärme).

Wärmeverluste durch Leitung und Strahlung einerseits, Wasserverdunstung anderseits, verliefen zwar nicht ganz gleichmäßig, die Unterschiede mögen aber nicht weiter berührt sein.

Die hier angewandten Luftgeschwindigkeiten liegen weit unter der üblichen Wahrnehmungsgrenze, die, wie gesagt, für trockene Haut auf 50 cm pro 1 Sekunde allgemein angenommen wird, denn in maximo betrug sie nur  $\frac{1}{33}$  hiervon. Es braucht wohl kaum hervorgehoben zu werden, dass tatsächlich keine Versuchsperson eine derartige Luft als bewegt fühlte; aus unseren Versuchen folgte also die Möglichkeit erheblicher Wärmeverluste durch Veränderung von Luftgeschwindigkeiten, die unterhalb der Wahrnehmbarkeitsgrenze liegen.

Natürlich kann mit der Zeit allmählich der Wärmeverlust so sich summieren, dass nunmehr die Kälte fühlbar wird. Die

---

1) Zeitschr. f. Biologie, Bd. XIX, S. 322.



Versuchsperson klagt einfach über Kühle ohne zu wissen aus welchem Grunde die Haut kalt geworden ist (Temperatureinfluss oder bewegte Luft?).

Die Abkühlung ist eine zu große geworden, ohne daß wir den verursachenden Eingriff, nämlich Zugluft schwächster Art, erkannt haben.

»Es liegt die Vermutung nahe«, habe ich früher ausgesprochen, daß es sich bei diesen Wärmeentziehungen um solche handelt, welche unter der Reizschwelle des wärmoregulatorischen Apparates liegen<sup>1)</sup>. Erst die Summierung der Wärmeentziehung löst ruckweise die Regulationsmechanismen aus.

Da schließlich doch das Gefühl der Kälte sich einstellt, sind solche Stellen, die der bewegten Luft ausgesetzt waren, offenbar nicht genügend mit Blut versehen worden, was natürlich mit Leichtigkeit hätte geschehen können, wenn die Reize richtig empfunden und vom Körper verarbeitet worden wären.

Hier liegt also entschieden eine Anlage zu anormalen Zuständen vor, zu Abkühlungen über die Grenze des Gesunden hinaus, zu Entwärmungen, die tiefer greifen, als für den normalen Ablauf der Lebensprozesse günstig ist.

Im ganzen genommen handelt es sich dabei um Erscheinungen, welche den Modus der Zuglufteerkältung uns recht deutlich vor Augen führen.

Die wärmeentziehende Wirkung nimmt mit der Luftgeschwindigkeit, wie ich sah, sehr langsam zu.

Noch energischeren Wirkungen zeigt die »minimalste Luftbewegung bei benetzten Flächen.«<sup>2)</sup> Auch hier nimmt mit Verlangsamung des Luftstromes die Wärmeentziehung nur sehr langsam ab.

Ich habe also die Tatsache festgestellt, daß in ihrer ersten Einwirkung insensible Reize der Luft unter bestimmten Bedingungen wärmeentziehend wirken. Insoweit haben wir also eine genügende Vorstellung betreffs solcher Einwirkungen, die nur ein begrenztes Körpergebiet treffen.

1) a. a. O., Archiv f. Hygiene, Bd. XXV, S. 264.

2) Archiv f. Hygiene, Bd. XXV, S. 307.



Die Erfahrungen über partielle Abkühlungen durch insensible Änderungen der Luftbewegung lassen sich ohne weiteres nicht auf den Gesamtorganismus übertragen. Es wäre möglich, daß die Reaktion auf einen schwachen Reiz, der den ganzen Körper trifft, eine andere ist als die Wirkung auf einzelne Körperstellen. Hierüber kann nur das direkte Experiment entscheiden. Ich habe vor Jahren in einigen Tierversuchsreihen die Exaktheit der wärmoregulatorischen Einrichtungen des Warmblüters vor Augen geführt<sup>1)</sup> und zwar mit sehr präzisem Erfolge den Einfluß minimalster Temperaturschwankungen auf den Kraftwechsel erwiesen.

Es war daher naheliegend, die Frage nach den Wirkungen schwächster Luftströme in gleicher Art am Tierkörper zu behandeln. Das Menschenexperiment gestattet nicht so einfache Bedingungen, wie sie zu solchen schwierigen Versuchen notwendig sind.

Die Experimente, über die ich kurz berichten möchte, sind schon vor etwa 10 Jahren sozusagen als erste Vorarbeit zu den später namentlich von Wolpert weitergeführten Versuchen unternommen worden.

Ich habe mehrere Reihen am Hunde in der Weise durchführen lassen, daß die Tiere alternierend bei größerer oder geringerer Ventilation im Respirationsapparat auf ihren Stoff- und Kraftwechsel untersucht wurden. Ein Einfluß der Nahrung war dabei ausgeschlossen; auch sonst wurden die Versuchsbedingungen gleich gehalten.

Die Variationen der Luftgeschwindigkeit schwankten zwischen 0,4 — 1,3 cm pro 1 Sek.<sup>1)</sup> Der Hund konnte sich naturgemäß der Einwirkung der Luft bei der Enge des Raumes im Respirationsapparat (Kalorimeter) nicht entziehen. Die Luftgeschwindigkeit liegt in allen drei Reihen weit unter der Wahrnehmbarkeitsgrenze bei dem Menschen und vermutlich in gleicher Weise bei Tieren.

---

1) Sitzungsberichte der bayr. Akademie der Wissenschaften, 1885, S. 454.

2) Ähnlich wie bei den Versuchen am menschlichen Arme.



Die Resultate der einzelnen Serien finden sich in nachstehenden Tabellen, wobei die Werte für große und kleine Ventilationen gleich zusammengestellt und zu Mittelwerten verrechnet sind.

I. Serie.

Ventilations- größe (l)	CO <sub>2</sub>		Harn N	Lufttemperatur		
	Ventilat.- Luft	in 24 Std. ausgesch.		Maxi- mum	Mini- mum	
	mg pro l	g				
a						
209,—	1,64	152,5	1,4	9,—	11,5	
206,8	1,58	151,—	1,4	8,5	10,—	
212,1	1,43	165,4	1,5	6,5	8,5	
Mittel	209,3	1,55	156,3	1,4	8,0	10,0
b						
63,1	3,37	142,6	1,5	8,5	11	
60,8	3,33	138,1	1,5	7,—	9,—	
Mittel	61,4	3,35	140,3	1,5	7,7	10

II. Serie.

Ventilations- größe (l)	CO <sub>2</sub>		Harn N	Lufttemperatur		
	Ventilat.- Luft	in 24 Std. ausgesch.		Maxi- mum	Mini- mum	
	mg pro l	g				
a						
146,3	1,94	125,9	2,8	14,—	16,5	
116,—	1,91	134,6	2,3	13,—	15,5	
204,8	1,49	132,1	2,7	11,—	14,—	
193,8	1,53	140,6	2,6	11,5	15,—	
Mittel	165,2	1,46	133,3	2,6	12,4	15,2
b						
40,8	4,29	130,6	2,9	14,—	16,—	
82,8	2,29	129,3	2,—	11,—	14,—	
67,1	3,—	136,7	2,7	10,5	14,—	
Mittel	63,6	3,19	132,2	2,5	11,8	14,7



## III. Serie.

	Ventilations- gröfse (l)	CO <sub>2</sub>		Harn N	Lufttemperatur	
		Ventilat.- Luft	in 24 Std. ausgesch.		Maxi- mum	Mini- mum
		mg pro l	g			
a						
	97,5	1,83	105,3	1,9	23,5	22,—
	170,9	1,27	80,3	1,6	25,—	24,—
	173,9	1,12	60,8	2,3	25,—	22,—
Mittel	147,4	1,40	82,1	1,9	24,5	22,7
b						
	30,8	3,85	95,6	1,2	25,5	22,—
	82,—	1,82	85,3	1,7	28,2	23,—
	36,—	2,52	58,3	2,3	26,5	23,—
Mittel	49,6	2,73	79,7	1,7	26,7	22,7

Aus obigen Werten bilden wir die folgende General-  
tabelle, in welcher die zur Berechnung des Kraftwechsels  
dienenden Ergänzungen vorgenommen worden sind. Die Berech-  
nung des Kotes kann bei Hungerversuchen, wie sie vorliegen,  
ausser Betracht bleiben.

Generaltabelle.

Serie	Ventilation	N im Harn	C Respr.	C Harn	Summe C	Fett C	Wärme aus Eiweiß	Wärme aus Fett	Temp.
I	grofs	1,4	42,7	1,0	43,7	39,1	35,0	480,9	9,0
	klein	1,5	38,3	1,1	39,4	34,5	37,5	424,3	8,8
II	grofs	2,6	36,4	1,9	38,3	29,7	65,0	365,3	13,8
	klein	2,5	36,1	1,8	37,9	29,7	62,5	365,3	13,2
III	grofs	1,9	22,4	1,4	23,8	17,5	47,5	215,2	23,6
	klein	1,7	21,5	1,2	23,0	17,4	42,5	214,1	23,7

Wir können nur auf die Werte des Kraftwechsels Nachdruck  
legen, die Eiweisszersetzung, die in den drei Serien etwas schwan-  
kend ist, hängt von zufälligen Momenten, wie der dem Versuch  
vorausgegangenen Art und Gröfse der Nahrungszufuhr ab.



Das Ergebnis des Versuchs gibt folgende kurze Zusammenstellung.

**Kraftwechsel in 24 Stunden in Kal.**

Serie	Temperatur	Ventilation	
		groß	klein
I	9°	516	459
II	13°	430	428
III	24°	263	267

Der Kraftwechsel ist also bei großer und kleiner Ventilation wirklich verschieden aber nicht unter allen Verhältnissen. Nun könnte man vielleicht meinen, daß etwa ein störender Umstand sich vielleicht in der Hinsicht habe ergeben können, als die Luft bei großer Ventilation natürlich etwas reiner war als bei kleiner Ventilation, wo sich etwas mehr Kohlensäure ansammeln konnte. Aber die Ventilation war auch da, wo sie gering war, noch immer reichlich, was man aus den Protokollen sieht. Die tatsächlichen Ergebnisse lassen auch eine solche Deutung gar nicht zu, nicht allgemein war eine Wirkung der großen Lüftung zu finden, sondern aus der Tabelle folgt, eine den Körper treffende, an sich unfühlbare Luftbewegung ist innerhalb der hier innegehaltenen Bewegungsgrößen der Luft nur wirksam bei niedrigen Temperaturen. Bei höherem Wärmegrade ist die abkühlende Wirkung so gut wie ganz irrelevant, natürlich eben deshalb, weil die Größe der Wärmeentziehung zu gering ist.

Die Anregung des Stoffwechsels durch eine auf das 3- bis 4fache gesteigerte Ventilation bringt bei 8—9° einen Zuwachs von Wärmeverlust von 12,4 %. Bei noch geringeren Lufttemperaturen wird der Einfluß auch noch weit bedeutender sein können.

Aus diesen Beobachtungen folgert eine sehr kräftige Wirkung geringster Luftströmungen bei winterlichen Temperaturen. Der Hund hatte in allen Experimenten, auch jenen bei 9°, seine Eigentemperatur gut im Gleichgewicht erhalten, wie aus der Zusammenstellung nachfolgender Tabelle hervorgeht.



Temp.	Ventilation	vormittags	abends
		10 Uhr	6 Uhr
9°	grofs	38,42	38,63
	klein	38,35	38,60
13°	grofs	38,70	38,90
	klein	38,70	38,80
24°	grofs	38,53	38,53
	klein	38,36	38,53

Somit hat sich also bestätigt, was wir aus den Versuchen am Arme erwarten durften; auch der Gesamtkörper wird, wenn auch in anderen Zahlenverhältnissen durch an sich insensible und das kann man noch hinzufügen, anemometrisch nicht nachweisbare Luftströmungen beeinflusst. Das ist von grosser praktischer Bedeutung, denn wir sehen, dafs Räume von gleicher Temperatur bei anscheinend ruhender Luft eben doch nicht in ihrer thermischen Wirkung gleich zu sein brauchen. Die geringfügigste Luftströmung, für unsere Instrumente unmeßbar und für die Haut als solche nicht wahrnehmbar, wird wirksam. Was man Zug nennt, sind immer schon gröbere Luftbewegungen; nach meinen Ergebnissen kann man also auch von einem »Zug« getroffen werden, den wir nicht ahnen, und dem wir nicht ausweichen können, weil wir ihn nicht sofort, sondern erst an den Folgen und vielfach zu spät erkennen. Interessant bleibt, wie scharf der tierische Organismus auf schwächste Luftströme reagiert.

Aus dem Gesagten ergibt sich auch eine Erklärung für störende Einwirkungen mancher Ventilationsanlagen, und für Räume mit unabgeglichener Temperatur, die unter Umständen zu solchen insensiblen Luftströmungen führen.



## Zur Kritik der Formaldehyddesinfektion.

Von

**Dr. G. Werner,**

kgl. Kreisassistentenarzt.

(Aus dem Institut für Hygiene und experimentelle Therapie zu Marburg.  
Abteilung für Hygiene. Vorstand: Prof. Bonhoff.)

Schon bei der Empfehlung seines in der Entwicklung der Formaldehyddesinfektion so wichtigen sog. Breslauer Wohnungsdesinfektionsverfahrens hat Flügge <sup>(1)</sup> betont, daß die Desinfektionsversuche mit Formaldehyd, je exakter und vollkommener sie angestellt würden, um so ungünstiger ausfielen. Zweifellos haben auch genauere Forschungen über die desinfektorische Wirksamkeit der Formaldehyddämpfe große Schwächen des Verfahrens herausgestellt, welche nur durch entsprechende Vorbereitung der Objekte, eventuell durch Mitbenutzung anderer Desinfektionsmittel ausgeglichen werden können. Es ist jetzt für Jeden, der sich mit diesen Verhältnissen etwas eingehender beschäftigt, keine Frage, daß die gewünschte Wirksamkeit des Verfahrens in der Praxis von einem gewissen, allerdings meist erlernbaren Quantum an Technik und Kenntnis der in Betracht kommenden, nicht immer ganz einfachen, physikalischen und chemischen Vorbedingungen abhängig ist und somit mehr als man anfangs glaubte, Intelligenz und Gewissenhaftigkeit des Desinfektors voraussetzt.

Dadurch ist die tatsächliche Wertlosigkeit der, wie jeder praktische Arzt weiß, recht verbreiteten Laiendesinfektion mit



kleinen handlichen Formalinlampen und ähnlichen Apparaten, deren Wirksamkeit in den Prospekten der Fabrikanten in den Himmel gehoben wird, genügend gekennzeichnet. Durch die Verwendung derselben in den Händen von Krankenschwestern und Heilgehilfen kann es zur Schädigung der Allgemeinheit kommen, weil wirksameres Vorgehen darüber versäumt wird.

Trotz dieser bekannten Schwächen aber hat die kunstgerecht ausgeübte Wohnungsdesinfektion mit Formaldehyddämpfen wegen ihrer unbestreitbaren großen praktischen Verwendbarkeit eine aus jedem neueren Bericht über Seuchenbekämpfung zu ersehende kolossale Bedeutung auf diesem Gebiete errungen, da die früher solchen Desinfektionen — nicht ohne Grund — entgegenstehenden Schwierigkeiten durch sie auf ein geringes Maß herabgedrückt worden sind.

Um so wichtiger aber ist es, alle Einwände, welche die Wertlosigkeit des Verfahrens — auch wenn es nach allen Regeln der Kunst ausgeübt wird — überhaupt oder bezüglich einzelner Krankheiten behaupten, auf ihre Stichhaltigkeit zu untersuchen. Der Beweis ihrer Richtigkeit würde nicht schnell genug eine Umkehr auf dem Weg unserer heutigen Desinfektionstechnik veranlassen können. Im anderen Falle aber ist es ebenso wichtig, das Vertrauen zu einer seither für segensreich gehaltenen Methode, welches von Kritikern, namentlich wenn sie von maßgebender Seite stammen, nach Hineingelangen in Laienkreise nur zu leicht zerstört wird, wieder herzustellen und zu befestigen.

Während man seither auf Grund zahlreicher Untersuchungen der verschiedensten Forscher die Unschädlichmachung von tuberkelbazillenhaltigem Material durch Formaldehyddämpfe für verhältnismäßig leicht möglich, und diese deshalb zur Desinfektion von Phthisikerräumen für recht geeignet hielt — wenn auch unter der Einschränkung, daß gröbere Verunreinigungen auf andere Weise desinfiziert würden —, so hat Spengler<sup>(29)</sup> im vorigen Jahre auf Grund einer Reihe von Untersuchungen den Beweis angetreten, daß Tuberkelbazillen unter den praktisch vorkommenden Verhältnissen überhaupt nicht durch Formaldehyddesinfektion abgetötet würden, auch nicht bei Anwendung



sehr großer Formaldehydmengen (105 g Paraform pro cbm). Eine Vernichtung der Tuberkelbazillen, auch in dünnen, trocknen Sputumlagen und selbst im feuchten Sputum etwas dickerer Lage (1—2 mm) sei nach Flüggés Methode vollkommen ausgeschlossen! Die von ihm behauptete ganz aussergewöhnlich große Resistenz der Tuberkelbazillen gegen Formaldehyd benutzte er dazu, um diese aus Bakteriengemischen zu isolieren und den Beweis ihrer Lebensfähigkeit dadurch zu erbringen, daß er deutliche Vermehrungserscheinungen (Anreicherung) nachwies und sie auf Nährböden rein züchtete. Seine ganze Beweisführung gründet er ohne Benutzung des Tierversuchs auf diese neue Züchtungsmethode, welche meines Wissens bis jetzt von niemand bestätigt worden ist.

Wenn sich diese Behauptung bewahrheitete, würde dem Gebiet der Formaldehyddesinfektion, wie es durch Flügge<sup>(12)</sup> u. A. seither umgrenzt wurde, allerdings ein wesentlicher Teil entzogen werden müssen.

Ein anderer Einwand des letzten Jahres wendet sich mit einer Kritik der seitherigen Untersuchungsmethoden gegen die desinfizierende Wirksamkeit des Formaldehydverfahrens überhaupt und stellt die Behauptung auf, daß es sich bei demselben meist nur um eine Entwicklungshemmung, nicht aber um Abtötung der betroffenen Krankheitserreger handle. In einer Arbeit aus der Abteilung für experimentelle Therapie des hiesigen hygienischen Instituts berichtet Roemer<sup>(26)</sup> über einige gelegentliche Desinfektionsversuche nach dem Breslauer Verfahren und durch Karboformalglühblocks, bei welchen es sich herausstellte, daß die Testobjekte nach Waschung in verdünntem Ammoniak, wodurch der ihnen anhaftende Formaldehyd desinfektorisch unwirksam wurde, alsbaldiges Wachstum zeigten, während die entsprechenden Objekte, die dieser Nachbehandlung nicht unterzogen wurden, anscheinend steril blieben. Er konnte durch diese Behandlung mit Ammoniak noch Keime als lebensfähig erweisen, welche weder nach wiederholtem Auswaschen in anderer Flüssigkeit, Bouillon oder dgl. zum Auskeimen kamen, noch im Tierversuch sich wirksam zeigten. Der Gedanke lag somit nahe,



dafs eine ganze Reihe früherer, günstig ausgefallener Desinfektionsversuchsreihen, auf welche sich unsere heutigen Anschauungen über die Formaldehydwirkung gründen, sich einer derartig schärferen Beobachtungstechnik gegenüber in wesentlich ungünstigerem Licht gezeigt haben würden.

Eine gleichmäfsige Bestätigung dieser Versuchsergebnisse würde allerdings die ganze Methode zu Fall bringen können.

Zur Nachprüfung dieser beiden Fragen: 1. der Einwirkung der Formaldehyddämpfe auf Tuberkelbazillen und 2. der Beeinflussung der Resultate von Versuchen mit Formaldehyddesinfektion durch Änderung der Untersuchungstechnik im Sinne der Römerschen Versuche wurden auf Veranlassung und unter Leitung des Herrn Prof. Bonhoff von mir eine Anzahl von Desinfektionsversuchen mit Formaldehyddämpfen ausgeführt, deren Schilderung und Resultate den Gegenstand dieser Arbeit bildet:

### **Tuberkelbazillenzüchtung nach Spengler oder Tierversuch?**

Zunächst versuchte ich, um zu den Untersuchungen auf Lebensfähigkeit der Tuberkelbazillen nach der Formaldehydeinwirkung womöglich das von Spengler<sup>(29)</sup> angegebene Züchtungsverfahren anwenden zu können, dem er seine auffallenden Resultate verdankt, und mich von dem seither immer zur Anwendung gekommenen Tierversuch unabhängig zu machen, mich nach den Angaben des vorliegenden Aufsatzes auf diese Untersuchungsmethode einzuarbeiten.

Ich untersuchte nacheinander zwölf verschiedene Phthisikersputa mit reichlichem, zum Teil ungewöhnlich reichlichem Gehalt an Tuberkelbazillen. Dieselben wurden in 2—2½ mm dicker Schicht auf Fließpapier in Petrischalen den Dämpfen von 3—10 Tropfen Formalin ausgesetzt, welche auf ein im Deckel des Schälchens eingeklemmtes zweites Blatt Filtrierpapier aufgeträufelt waren. Dann wurde das Sputum dieser Einwirkung bei 20—25° verschieden lange Zeit überlassen und in dünner Schicht auf in Schalen gegossene Nährböden ausgebreitet, schliesslich vor Verdunstung geschützt in den Brutschrank gestellt. Als Nährboden



wurde in erster Linie der von Spengler empfohlene und mit einem Zusatz von Somatose versehene Glycerinagar mit Nährstoff Heyden nach Hesse<sup>(16)</sup> verwendet, welcher schon an und für sich die Reinzüchtung von Tuberkelbazillen aus Bakterien gemischen dadurch ermöglichen soll, daß er den Begleitbakterien sehr ungünstige, den Tuberkelbazillen aber verhältnismäßig günstige Existenzbedingungen bietet. Von diesen Platten wurden dann nach Stunden und Tagen mit sterilen Deckgläschen Klatschpräparate gemacht, welche auf Vorkommen und Verhalten der Tuberkelbazillen untersucht wurden. Erschien nun eine Vermehrung derselben wahrscheinlich, so wurden weiter von solchen Stellen, an denen die störende Anwesenheit anderer Kolonien sich ausschließen liefs, Abimpfungen auf Röhrchen mit für Tuberkelbazillen geeigneten Nährböden vorgenommen.

Obgleich diese Versuche in den verschiedensten Modifikationen bezüglich des Untersuchungsmaterials, der Einwirkung des Formalins nach Quantität, Zeitdauer und Temperatur, sowie der Nährböden wochenlang an vielen Dutzenden von Platten und Röhrchen fortgesetzt wurden, kam ich nicht ein einziges Mal zu dem von Spengler bei seinen zahlreichen Versuchsschilderungen berichteten Resultat, daß sich Tuberkelbazillenreinkulturen in mikroskopisch oder gar mit bloßem Auge wahrnehmbarer Weise gebildet hätten. Ja mit absoluter Sicherheit konnte ich nicht einmal eine Anreicherung nachweisen, welche nach Spengler immer gelingen soll!

Wohl hatte man bei manchen Klatschpräparaten, besonders wenn es sich um abnorm bazillenreiche Sputa handelte, den Eindruck, als wenn eine Vermehrung der Tuberkelbazillen stattgefunden habe. Man sah in der von Spengler geschilderten Weise selten einzelne Stäbchen, meist aber paarweises oder haufenweises Zusammenliegen, auch Bildung von Schleifen und Zöpfen. Allein dann konnte man als einfachere Erklärung dieser Erscheinung niemals ausschließen, daß man nur ein an Tuberkelbazillen besonders reiches Partikelchen getroffen hatte. Diese an Tuberkelbazillen abnorm reichen Sputa zeigten tatsächlich auch bei der direkten Untersuchung an manchen Stellen ganz ähnliche



Bilder von gehäuftem Vorkommen der fraglichen Stäbchen.

Immerhin will ich das Vorkommen einer Vermehrung auf der Platte nach der Formaldehydeinwirkung nicht ganz bestreiten, zur Sicherstellung einer Diagnose auf Lebensfähigkeit der Tuberkelbazillen reichten meine Beobachtungen aber nicht aus. Außerdem kam es niemals zur Bildung deutlicher Kolonien, auch hatten die von solchen Stellen häufig vorgenommenen Abimpfungen auf Röhrchen nicht in einem einzigen Falle Erfolg!

In der Tat bewirkte die geschilderte Formaldehydeinwirkung durch Abtötung der Begleitbakterien im Sputum, daß auf den Platten eine Entwicklung anderer Kolonien ausblieb oder bei geringerem Grade der Einwirkung nur in unbedeutendem Maße auftrat, während Kontrollplatten schon nach wenigen Tagen von denselben überwuchert waren. Dadurch war die Möglichkeit gegeben, die Platten wochenlang auf Entwicklung von Tuberkelbazillen zu beobachten. Allein auch bei dem geringsten Grade der Formaldehydwirkung, durch welchen eben das Auftreten von Kolonien der Begleitbakterien verhindert wurde, hatten diese Beobachtungen kein verwertbares positives Resultat. Man konnte sich dem Eindruck nicht entziehen, daß dann auch schon eine Abtötung bzw. erhebliche Schädigung der Tuberkelbazillen eingetreten sei.

Es lag nahe, die Ursache für das Mislingen der Zuchtungsversuche in den zur Anwendung gekommenen Nährböden zu suchen, die zu wiederholten Malen genau nach der Vorschrift von Hesse und Spengler neuangefertigt worden waren. Wirklich ergaben Kontrollversuche mit Tuberkelbazillen-Reinkulturen, welche auf den sonstigen hierfür gebräuchlichen Nährböden gut wuchsen, daß der von Spengler empfohlene Somatose-Heyden-Glycerin-Agar nicht nur den Begleitbakterien recht kümmerliche Wachstumsbedingungen bot, sondern daß dies bei dem Tuberkelbazillus in ganz ähnlicher Weise der Fall war. Eine direkte Anfrage bei dem Autor des Verfahrens, Herrn Hesse, ergab denn auch den für mich immerhin tröstlichen Bescheid, daß die Rein-



züchtung von Tuberkelbazillen aus Sputum auf dem von ihm früher beschriebenen Nährboden nur verhältnismäßig sehr selten gelinge, da das — nach unseren Beobachtungen sehr kümmerliche — Wachstum der Begleitbakterien im Verhältnis zu dem der Tuberkelbazillen noch zu gut sei. Ein Erfolg sei erst unter Benutzung anderer, recht subtiler Maßnahmen zu erwarten, die inzwischen auch zur Veröffentlichung gelangt sind <sup>(17)</sup>. Allein auch die wiederholte Benutzung anderer Nährböden, auf welchen notorisch und nach Kontrollversuchen Tuberkelbazillen kräftig gedeihen, führte bei unserem Material nicht zum gewünschten Ziel.

Ich will nicht unerwähnt lassen, daß auch bei einigen Versuchen die Sputa nach der Formaldehydeinwirkung Ammoniakdämpfen ausgesetzt wurden, um etwa in ihnen enthaltenen, die Entwicklung der Tuberkelbazillen hemmenden Formaldehyd durch Umsetzung in Hexamethylentetramin unwirksam zu machen, bevor dieselben auf den Nährboden gebracht wurden. Auch hierdurch wurde eine Änderung des negativen Resultates nicht erzielt.

Die untere Grenze der Formaldehydeinwirkung, jenseits welcher es wieder zum Auftreten von Kolonien der Begleitbakterien kam, erreichte ich bei zahlreichen Versuchen etwa dann, wenn Sputum in einer Schicht von 2 mm Dicke zehn Tropfen Formalin etwa  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde lang bei 20° ausgesetzt wurde. Gerade unter diesen Bedingungen stellte ich eine große Zahl von Untersuchungen auf Lebenserscheinungen der Tuberkelbazillen an, wie gesagt, immer mit negativem Erfolg. Bei geringerer Dosierung der Formaldehydwirkung machte das Auftreten anderer Kolonien weitere Beobachtung bald unmöglich.

Da sich also auf diesem Wege ein sicheres Kriterium der Lebensfähigkeit oder Abtötung der in dem Sputum enthaltenen Tuberkelbazillen nicht gewinnen ließ, so blieb nur übrig, wieder zum Tierexperiment zu greifen.

Zunächst wurde zwei Meerschweinchen ein tuberkelbazillenhaltiges Sputum intraperitoneal injiziert, welches in obiger Weise einer geringeren Quantität Formalin (5 Tropfen  $\frac{3}{4}$  Stunden) ausgesetzt gewesen war. Auf der Platte zeigte dasselbe die Entwicklung zahlreicher Kolonien, namentlich



von Kokken, durch welche die Beobachtung der Tuberkelbazillen, welche zuerst Vermehrungserscheinungen zu zeigen schienen, schon nach 4—5 Tagen unmöglich wurde. Das eine Tier starb nach 4 Wochen und bot den Befund ausgebreiteter Tuberkulose der Bauchorgane. Das zweite wurde zugleich mit dem mit unbehandeltem Sputum eingespritzten Kontrolltier nach 6 Wochen getötet. Beide zeigten allgemeine Tuberkulose. Eine Abtötung der Tuberkelbazillen war also nicht eingetreten.

Dieser Versuch wurde noch zweimal mit anderen Sputa wiederholt, welche 10 Tropfen Formalin  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde ausgesetzt gewesen waren und dann auf der Agarplatte 24 bzw. 48 Stunden im Brutschrank zugebracht hatten, um nach Spengler noch lebensfähigen Tuberkelbazillen Gelegenheit zur Anreicherung zu geben. Auf der Platte zeigten dieselben keine Bildung von anderweitigen Kolonien. Die Tuberkelbazillen lagen in Gruppen und Häufchen, ohne sich während einer etwa sieben-tägigen Beobachtungszeit irgendwie zu verändern. — Die Versuchstiere zeigten sich bei der Sektion, eines nach 4, drei nach 6 Wochen, vollständig gesund. Die beiden Kontrolltiere des ersten Versuchs starben in der dritten Woche, hatten chronisch peritonitische Erscheinungen und zeigten beginnende, mikroskopisch nachgewiesene Tuberkulose der Bauchorgane. Drei Kontrolltiere des zweiten Versuchs erlagen einer akuten Peritonitis wenige Stunden nach der Einspritzung; allein der Nachweis der Lebensfähigkeit und Virulenz der in dem Sputum enthaltenen zahlreichen Tuberkelbazillen dürfte wohl dadurch als erbracht anzusehen sein, daß ein Sputum desselben Phthisikers wenige Tage vorher sich durch eine anderweitige Tierinfektion als virulent erwiesen hatte.

Bei dem Grad der Formaldehydeinwirkung, bei welchem eine Abtötung der Begleitbakterien erreicht wird, erwies der Tierversuch also auch die Tuberkelbazillen als abgetötet oder doch als infektiionsunfähig.

Dies bestätigte sich mir später auch noch in einem weiteren Falle: Zur Erzielung möglichst eklatant infizierender Testobjekte



für einen der später zu beschreibenden Desinfektionsversuche hatte ich ein Phthisikersputum mit einer für Meerschweinchen sehr virulenten Tuberkelbazillen-Reinkultur versetzt. Trotz längeren Verarbeitens in der Reibschale zeigten sich bei der mikroskopischen Untersuchung desselben in jedem Gesichtsfelde neben zahlreichen einzelnen Tuberkelbazillen auch noch zusammengeklebte Häufchen derselben. Um festzustellen, ob dadurch eine erhöhte Resistenz gegen die Formaldehydwirkung bedingt sei, setzte ich einen Teil des Sputums 1 Stunde lang 10 Tropfen Formalin aus, genau in der oben beschriebenen Weise. Das hiermit subkutan infizierte Meerschweinchen zeigte sich, nach 8 Wochen getötet, vollständig gesund, während das in derselben Weise mit dem unbehandelten Sputum infizierte Kontrolltier nach 6 Wochen einer schweren allgemeinen Tuberkulose erlegen war.

Dafs allerdings die Tuberkelbazillen schwerer abgetötet werden als andere pathogene Keime, welche so oft derartige Tierinfektionen mit tuberkelbazillenhaltigem Material durch akut tödliche Erkrankungen vereiteln, bewies folgende Beobachtung: Es waren zwei mit tuberkulösem Sputum intraperitoneal infizierte Kontrolltiere eines anderweitigen Versuchs an akuter Peritonitis mit allgemeiner Kokkeninfektion verloren gegangen. Ich infizierte ein drittes in derselben Weise mit demselben Sputum, nachdem ich dies 5 Tropfen Formalin  $\frac{1}{2}$  Stunde ausgesetzt hatte. Das Tier überstand die Einspritzung und wurde später in beabsichtigter Weise tuberkulös. Es waren also bei dieser geringeren Formaldehydeinwirkung zwar die Erreger der akuten Peritonitis, Eiterkokken u. dgl., nicht aber die Tuberkelbazillen abgetötet worden.

Durch den Ausfall dieser Versuche scheint mir gegenüber Spengler bewiesen zu sein, dafs erstens die Resistenz der Tuberkelbazillen gegenüber dem Formaldehyd nicht eine so viel gröfsere ist als die ihrer Begleitbakterien, dafs sich daraus eine praktisch zu diagnostischen Zwecken verwendbare Methode ihrer Isolierung und Reinzüchtung aus den meist in Betracht kommenden Bakteriengemischen schaffen liefs, und zweitens, dafs



Tuberkelbazillen in feuchtem Sputum sich durch Formaldehyddämpfe abtöten lassen, und zwar nicht sonderlich schwer!

Zu entscheiden, ob dies auch bei der Wohnungsdesinfektion zutreffend ist, bleibt späteren Versuchen vorbehalten. — Dafs auch bei anderen Untersuchern das Spenglersche Verfahren keine praktischen Resultate gehabt hat, ersehe ich aus einem Bericht der Sputumuntersuchungsstelle am Hygienischen Institut zu Giefsen von Königer <sup>(19)</sup>, wo ebenfalls durch Formaldehyd mit der Behinderung des Wachstums der Begleitbakterien eine Schädigung der Tuberkelbazillen und vollständiges Ausbleiben deutlicher Entwicklung und Kolonienbildung beobachtet wurde.

Tuberkelbazillenhaltiges Material in feuchtem wie in ange-trocknetem Zustande ist schon seit den ersten Anfängen der Formaldehyddesinfektionsfrage den Versuchen ausgesetzt und dann durch Impfung auf Tiere auf Abtötung der Tuberkelbazillen untersucht worden.

Walter <sup>(23)</sup>, Aronson <sup>(4)</sup> Moeller, Valagussa [nach Steinitz <sup>(31)</sup>], Bosc <sup>(5)</sup>, Vaillard-Lémoine <sup>(32)</sup>, Fairbanks <sup>(9)</sup> berichten von erfolgreicher Abtötung angetrockneten tuberkulösen Sputums in verschiedenen Formen, z. B. auch in Verreibung mit Sand.

Pfuhl <sup>(23)</sup> erklärt frisches und trocknes tuberkulöses Sputum auf Grund seiner Versuche für ziemlich leicht zu desinfizieren. Flügge <sup>(11)</sup> gibt in seiner grundlegenden Arbeit die Resultate der Neisserschen Versuche bezüglich frischen und angetrockneten Tuberkulosesputums an acht Versuchstieren als durchaus positiv an. Ebenfalls hatte Hefs <sup>(13)</sup> bei seinen im hiesigen Institut ausgeführten Untersuchungen durchaus günstige Erfolge bis auf ein Objekt, welches aussergewöhnlich weit, im dritten Zimmer, aufgestellt war, wo auch Typhus nicht abgetötet wurde.

Steinitz <sup>(31)</sup> findet bei ausgedehnten Untersuchungen über Desinfektion des phthisischen Sputums in den Formaldehyddämpfen ein sehr wirksames Mittel. Allerdings versagt dasselbe nach seinen Erfahrungen gegenüber sehr dicken, blasig ange-trockneten Sputumkrusten, da dieselben nicht genügend von



Feuchtigkeit, dem Träger der Formaldehydwirkung durchdrungen werden, was sich aber durch längeres Aufweichen wohl verbessern lasse. Er sagt u. a.: »In Betracht kommt dies nur gegenüber grob beschmutzten, deutlich sichtbaren Stellen. Dünn angetrocknete Massen, verwischte Reste an Gegenständen, tuberkelbazillenhaltiger Staub werden sicher desinfiziert und deshalb ist die Methode für Desinfektion von Phthisikerräumen sehr zu empfehlen.«

Neuerding hatte ebenfalls Jörgensen <sup>(18)</sup> in einer sehr gründlichen Arbeit über Formaldehyddesinfektion von Uniformen u. dgl. bei tuberkelbazillenhaltigen Objekten sehr gute Erfolge. Bei 21 Objekten von mit Sputum infizierten getrockneten Tuchstücken und mit Sputum gemischter und dann getrockneter Erde ist in 19 Versuchen nur in einem Fall die Abtötung ausgeblieben, wo es sich um eine 4 mm dicke Erdschicht handelte.

Alle diese von den verschiedensten Seiten stammenden, auf Grund einwandfreier Versuchsanordnungen angestellten Untersuchungen liefern in durchaus übereinstimmender Weise für die Formaldehyddesinfektion bezüglich der Tuberkelbazillen günstige Resultate, soweit die Objekte entsprechend der uns längst bekannten Wirkungsweise der Formaldehyddämpfe von diesen erreicht bzw. durchdrungen werden konnten.

### Die Ammoniakbehandlung der Testobjekte.

Wie schon oben erwähnt, hat Roemer <sup>(26)</sup> an der Hand einiger Versuchsergebnisse die bisherigen Prüfungsmethoden bei Untersuchungen über Formaldehyddesinfektion einer Kritik unterzogen und die Forderung aufgestellt, die Testobjekte immer durch eine Ammoniakbehandlung vor der Einbringung auf Nährböden von dem ihnen anhaftenden Formaldehyd zu befreien. Sicher ist die Geltendmachung der Geppertschen Vorschrift, daß bei Desinfektionsversuchen immer das Desinfiziens vollständig aus dem Objekt entfernt oder durch chemische Umsetzung unwirksam gemacht werden müsse, gerade bei dem so zäh anhaftenden Formaldehyd durchaus berechtigt. Tatsächlich ist auch die Berück-



sichtigung dieses Gesichtspunkts bei den Prüfungen der Formaldehyddesinfektion, wie Roemer selbst hervorhebt, durchaus nicht neu. Derselbe ist schon von zahlreichen — Schumburg<sup>(28)</sup> schreibt 1898: von den meisten, wenn auch längst nicht allen — Untersuchern in Betracht gezogen worden.

Schon Pottevin<sup>(24)</sup> wandte bei seinen Untersuchungen über die bakterizide Kraft des Formaldehyds zur Entfernung desselben eine Ammoniakwaschung der Objekte sowie einen Ammoniakzusatz zu den Nährböden an. Aronson<sup>(4)</sup>, Rosenberg<sup>(27)</sup> und Fairbanks<sup>(9)</sup> haben bei ihren Versuchen regelmäßig eine Abspülung der Testobjekte mit verdünntem Ammoniak vorgenommen. Bei den Flügge-Neißerschen<sup>(11)</sup> Untersuchungen wurde von einer solchen Nachbehandlung ausdrücklich nur abgesehen, weil von ihnen regelmäßig in der von Flügge eingeführten Desodorisation durch eingeleitete Ammoniakdämpfe eine ausgiebige anderweitige Ammoniakwirkung veranlaßt wurde. Da diese seither wohl allgemein gebräuchlich geworden ist, so arbeiten auch die meisten späteren Untersucher bis zu einem gewissen Grade wenigstens mit einer Ammoniaknachbehandlung der Objekte.

Hammerl und Kermauner<sup>(14)</sup> verglichen schon 1898 die Resultate mit und ohne Ammoniaknachbehandlung und fanden zwar einen Unterschied zugunsten der letzteren, doch erschien ihnen derselbe, da auch die Resultate nicht gleichmäßig waren, zu gering, als daß deshalb der Methode allgemeinere Bedeutung zukomme. Sie wiesen darauf hin, daß auch in der Wirklichkeit den der Desinfektion unterworfenen Objekten der ihnen anhaftende und auf die Krankheitskeime fortgesetzt schädigend einwirkende Formaldehyd nicht genommen werde. Funck [nach Roemer<sup>(25)</sup> und Hefs<sup>(15)</sup>] unterzog die Frage ebenfalls einer Untersuchung und kam zu dem Schlusse, daß eine Abspülung in genügenden Bouillonmengen der Ammoniakwaschung gleichwertig sei, und daß letztere keinerlei Vorteile biete, was allerdings den Resultaten von Roemer widerspricht.

Direkt gegen die Ammoniakbehandlung sprach sich Schumburg<sup>(28)</sup> aus, da er sie auf Grund chemischer Untersuchungen



durchaus ungeeignet fand, den an den Objekten haftenden Formaldehyd zu entfernen. Er wies nach, daß in einem Seidenfaden, Papier- oder Stoffstückchen, welches drei Stunden einer Formaldehydatmosphäre ausgesetzt gewesen war, noch nach Einwirkung konzentrierter Ammoniakdämpfe, nach Abspülung in Ammoniaklösung, ja nach 24stündigem Aufenthalt in 10% Ammoniak beträchtliche Formaldehydmengen enthalten waren. Auf Grund kultureller Versuche empfiehlt er zur Entfernung des anhaftenden, auch von ihm in hohem Grade als entwicklungshemmend erwiesenen Formaldehyd nur die Abspülung und Unterbringung in flüssigen Nährböden, speziell in flüssig gemachtem Agar.

So war es durchaus nicht immer Ungründlichkeit oder Bequemlichkeit, warum viele Untersucher eine Nachbehandlung mit Ammoniak unterließen, sondern es sprachen dabei Beobachtungen und Erwägungen verschiedenster Art mit. Jörgensen<sup>(18)</sup> wandte auch zur Desodorisation kein Ammoniak an, weil er befürchtete, daß sich das gebildete Hexamethylentetramin wieder spalten und Formaldehyd wieder frei werden würde, auch wies er quantitativ nach, daß der mit den Objekten in die Nährböden gebrachte Formaldehyd nicht genügen würde, um demselben entwicklungshemmende Eigenschaften zu geben. Auf ähnliche Gründe stützt Flick<sup>(19)</sup> seine Unterlassung der Ammoniakabspülung.

Betrachtet man nun diesen aus Praxis und Theorie abgeleiteten Erwägungen gegenüber die zwar wenig zahlreichen aber eklatanten Versuchsergebnisse Roemers, so besteht kein Zweifel, daß die Gegensätze nur durch Nachprüfung und Vergleichung der Resultate mit und ohne Ammoniakbehandlung geklärt werden können.

Um einen Beitrag hierzu zu liefern, wurden die nachfolgend geschilderten Desinfektionsversuche vorgenommen, bei welchen gleichzeitig die Einwirkung auf Tuberkelbazillen geprüft werden sollte.



### Eigene Desinfektionsversuche.

#### Versuchsräume.

Es kam uns darauf an, die vorzunehmenden Desinfektionen möglichst unter Benutzung und Nachahmung der praktischen Verhältnisse auszuführen. Nur zu einigen orientierenden Versuchen empfahl es sich, kleinere Raumverhältnisse zu wählen.

Ich benutzte hierzu:

1. Einen vollständig abgedichteten Abzug des chemischen Laboratoriums, welcher mittels einer herausnehmbaren und wieder durch Glaserkitt luftdicht einzusetzenden Glasscheibe das Hineinbringen und Herausnehmen der Testobjekte gestattete. Sein Rauminhalt betrug etwa 1 cbm. Die Wandungen bestanden größtenteils aus Glas, sonst aus lackiertem Holz, mit glasierten Platten belegter Mauer und einem Boden von Sandstein. Die Formaldehyd-, Wasser- und Ammoniakdämpfe wurden durch ein luftdicht eingepaßtes, in der Nähe des Bodens mündendes Glasrohr aus einem daneben aufgestellten Glaskölbchen eingeleitet.

2. Ein Zimmer von 3,60 : 5,20 m Grundfläche und 3,85 m Höhe, mithin einen Rauminhalt von 72 cbm. Dasselbe besitzt ein großes, gut schließendes Fenster, eine gut schließende Tür, enthält einige Möbelstücke und einen Gasofen mit Abzugsrohr. Der Fußboden besteht aus lackierten Holzdielen mit unbedeutenden Fugen, die Wände sind mit Ölfarbe glatt gestrichen, die Decke ist weiß getüncht. Zur Abdichtung wurden die Fenster mit Papierstreifen verklebt, das Ofenrohr verstopft und mit doppeltem Packpapier überklebt, die Türöffnung mit Abdichtungsstreifen versehen, gegen welche — nach gründlicher Anfeuchtung derselben — die Tür durch oben und unten angebrachte Vorrichtungen fest angezogen werden konnte.

Es handelte sich also bei diesem Raum sowohl bezüglich der Größe und Abdichtung, als der Quantität und Qualität der Oberflächen um für die Desinfektion relativ günstige Verhältnisse.

3. Einen etwa 30 cbm großen als Tierstall für kleinere Versuchstiere dienenden Raum mit zwei Fenstern, deren eines — nicht ganz exakt schließend — nach außen, das andere nach dem



Nebenraume führt, sowie einer gut schließenden Tür. Wände und Decke sind mit Kalkfarbe gestrichen, der Holzfußboden ist ursprünglich lackiert, aber stark abgenutzt, ohne bedeutendere Spalten. Der Raum war gefüllt mit einem größeren Tisch und darauf stehenden hohen Regal mit Gebrauchsgegenständen aller Art, mit Drahtkäfigen, hölzernen Tierbehältern mit Drahtgittertüren, einer großen, oben offenen Kiste für Kleintiere am Boden. Er war stark verschmutzt, enthielt viel Staub und Spinnweben, Futter- und Streureste, sowie reichlichen Tiermist in den Käfigen. Im Sommer war deutlicher Ammoniakgeruch bemerkbar. Die Abdichtung mußte sich auf Beseitigung größerer Fugen des schlecht schließenden Fensters beschränken.

Die Verhältnisse zählten deshalb wegen der mangelhaften Abdichtung sowohl, als der durch den vielgestaltigen Inhalt bedingten Oberflächenvermehrung, vor allem aber wegen der großen Mengen absorbierenden und selbst Ammoniak ausströmenden organischen Materials zu den ungünstigsten, die überhaupt jemals bei der Wohnungsdesinfektion, soweit es sich um geschlossene Räume handelt, vorkommen können.

### Testobjekte.

Bei der Wahl der der Desinfektion auszusetzenden Testobjekte verzichtete ich darauf, eine größere Zahl verschiedener Mikroorganismen zu benutzen, weil dadurch die Untersuchung der uns interessierenden Fragen nur unnütz kompliziert würde, auch derartige Versuche schon zur Genüge vorliegen. Auch sah ich davon ab, Reinkulturen in Kulturröhrchen aufzustellen, wie es bei anderen, selbst neueren Versuchen geschehen ist, da unsere heutige Kenntnis der Formaldehydwirkung eine Abtötung derartiger Objekte von vornherein ausschließt, und ähnliche Anhäufungen von pathogenem Material in der Praxis der Wohnungsdesinfektion nie vorkommen dürften.

Ich beschränkte mich deshalb auf dreierlei Objekte:

1. Milzbrandsporen als Vertreter der widerstandsfähigsten Dauerformen. Dieselben wurden aus einer mehrtägigen Agarkultur in üblicher Weise an Seidenfäden, in einigen Versuchen



auch an böhmische Granaten angetrocknet, einmal auch als Bouillonaufschwemmung verwendet.

2. *Staphylococcus pyogenes aureus* als Vertreter der für die pathogenen Keime am meisten in Betracht kommenden Wuchsformen, ebenfalls in Antrocknungen 24—48ständiger mit Bouillon aufgeschwemmter Agarkulturen an Seidenfäden, Filtrierpapier und Granaten, sowie als Bouillonaufschwemmung in feuchtem Zustand.

Gerade der *Staphylococcus pyog. aur.* wird in der Literatur wiederholt als das geeignetste Testobjekt für Formaldehydwirkung bezeichnet, durch dessen Abtötung eine hinreichende Desinfektion gewährleistet sei. [Pfuhl (<sup>23</sup>), Funck nach Hefs (<sup>15</sup>)]. Bei den Untersuchungen von Flügge (<sup>11</sup>), nach Abba und Rondelli (<sup>2</sup>), besonders aber bei Desinfektionen von Eisenbahnen durch Reichenbach (<sup>25</sup>) zeigte sich der Staphylokokkus weitresistenter als Milzbrandsporen. So wurde z. B. nach Letzterem auf dem Boden eines Viehwagens eine mehrere Millimeter dicke Schicht Kubkot, welchem Milzbrandsporen beigemischt waren, durch Desinfektion mit Formaldehyddämpfen abgetötet (sicher eine respektable Leistung!), während dicht daneben Staphylokokkenfäden lebensfähig blieben. Ja bei der Desinfektion eines Coupés zweiter Klasse mußte bei der gewaltigen Dosis von 80 g Formaldehyd pro cbm auf die Abtötung der Staphylokokkenobjekte zwischen den Polstern verzichtet werden, während dieselbe bei Milzbrandsporenfäden gelang!

Diese Beobachtungen stehen im Gegensatz zu denjenigen der meisten anderen Untersucher, da sich gewöhnlich die Abtötung der Staphylokokken durch Formaldehyddämpfe viel leichter erweist als diejenige der Milzbrandsporen, was ja auch der Resistenz beider gegen andere Faktoren entsprechen würde. Die Lösung des Rätsels findet sich in der weiteren Angabe von Flügge, daß diese außergewöhnliche Resistenz sich im Unterschied gegen fünf andere Staphylokokkenstämme nur bei einem Stamme seiner Sammlung finde, der sich auch besonders widerstandsfähig gegen Sublimat und äußerst virulent bei Tier und Mensch erwiesen habe. Genauere Angaben hierüber



macht er nicht weiter. Und Reichenbach bemerkt bezüglich der Resistenz seiner Objekte gegen andere Abtötungsmittel, daß seine Milzbrandsporen strömenden Dampf nur 2—3 Minuten, die Staphylokokken aber 5% Karbolsäurelösung 11 Minuten ausgehalten hätten, daß es sich also um wenig resistente Milzbrandsporen und aufsergewöhnlich hochresistente Staphylokokken gehandelt hat. Daß das auffallende Ergebnis seiner Untersuchungen auch in einem anderen Punkt seiner Prüfungsmethode begründet ist, wird später noch zu erwähnen sein.

Daß die Resistenz derselben Bakterienart durchaus keine feststehende Gröfse ist, mit welcher man irgend eine Desinfektionswirkung auch nur einigermaßen ohne weitere Angaben charakterisieren kann, ist eine längst feststehende Tatsache. Dieselbe zeigt sich nach dem Stamm, den Züchtungsbedingungen, dem Alter der Kultur, dem Alter und Modus der Antrocknung, der Aufbewahrung und wohl noch vielen anderen Faktoren in ganz aufserordentlich weiten Grenzen verschieden. Bezüglich der Milzbrandsporen wird diese Tatsache bei ihrer verbreiteten Verwendung zu Desinfektionsversuchen aller Art praktisch wohl allgemein in Rechnung gezogen. Schon v. Esmarch<sup>(8)</sup> zeigte, daß neben Milzbrandsporen, welche die von Koch in seinen grundlegenden Untersuchungen gefundenen Resistenzgrade — nämlich 2—3 Minuten gegen strömenden Dampf und etwa 2 Tage gegen 5% Karbolsäure — besaßen, auch solche vorkommen, welche bis zu 12 Minuten Dampf und bis 42 Tage 5% Karbolsäure aushalten. Auch bezüglich der Staphylokokken weist er auf ähnliche Verschiedenheiten der Resistenz gegen dasselbe Desinfektionsmittel hin, und daß dieselben auch gerade bezüglich des Formaldehyds vorhanden sind, beweisen die obigen Angaben von Flügge und Reichenbach. Daß unter diesen Umständen eine Vergleichung der Resultate von verschiedenen Desinfektionsversuchen mit verschiedenen Objekten — wenn auch derselben Bakterienart — nur dann Wert hat, wenn deren Resistenzgrad irgendwie näher gekennzeichnet ist, liegt auf der Hand. Die positiven Resultate des einen Versuchs können durch die gleiche Desinfektionswirkung der zu untersuchenden Methode bedingt sein, als die



negativen des anderen. Die größte Beachtung verdient deshalb die alte Forderung von Kroenig und Paul<sup>(20)</sup>, daß die Testobjekte in jedem Falle bezüglich ihrer Resistenz gegen andere bekanntere Abtötungsmittel (strömender Dampf, Karbol, Sublimat) am besten gegenüber mehreren geprüft werden, wenn dies auch als nicht unbedingt maßgebend gegenüber dem zu untersuchenden Mittel anzusehen ist. Leider ist hierauf aber in der Literatur der Formaldehyddesinfektion nur ausnahmsweise Rücksicht genommen, da die häufiger zu findenden Angaben über Herstellungsweise und Alter der Testobjekte zur Beurteilung der Resistenz im allgemeinen nicht genügen. Daran, daß so oft nur von Milzbrandsporen oder Staphylokokken schlechthin die Rede ist, liegt es zweifellos in sehr vielen Fällen, daß sich so viele in direktem Widerspruch befindliche Versuchsergebnisse finden, bei denen der Grund in ganz anderen Faktoren gesucht wird.

Die von mir bei den vorliegenden Versuchen verwendeten Milzbrandsporenobjekte wurden bei jeder Neuankunft und auch sonst wiederholt auf ihre Resistenz gegen strömenden Dampf untersucht. Sie zeigten, von einer 7—9 tägigen Agarkultur aus älteren, im Institut aufbewahrten Sporenfäden gewonnen, eine das Durchschnittsmaß (3—5 Minuten) übersteigende, wenn auch nicht außergewöhnlich große Resistenz, indem sie erst nach 5—7 Minuten abgetötet wurden. Dieser Grad hielt sich bei entsprechender Aufbewahrung Wochen und Monate lang ungefähr auf gleicher Höhe. Bezüglich ihrer außerordentlich großen Widerstandsfähigkeit gegen chemische Desinfizientien möchte ich noch hinzufügen, daß die bei den letzten Versuchen benutzten Fäden (Resistenz gegen Dampf: 7 Minuten) durch 5% Karbolsäurelösung selbst nach einer Einwirkung von 70 Tagen keine deutliche Einschränkung ihrer Wachstumsfähigkeit erlitten hatten.

In einigen Versuchen nur (8. 9. 15.) waren versehentlich aus frischer Agarkultur bereitete Fäden, welche von Dampf schon nach  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Minuten abgetötet wurden, zur Verwendung gekommen, was sich auch in auffallender Weise an den Resultaten zeigte.



Auch bezüglich des von mir benutzten Staphylokokkenmaterials möchte ich zur Beurteilung der Resistenz, die ja nach obigen Ausführungen von großer Wichtigkeit ist, einige genauere Angaben vorausschicken: Es kam ein aus Furunkel-eiter stammender, etwa  $\frac{3}{4}$  Jahr auf künstlichen Nährböden weiter gezüchteter Stamm von *Staphylococcus pyogenes aureus* zur Anwendung, von welchem 24—48 stündige, bei Brüttemperatur gewachsene Agarkulturen mit etwas Bouillon abgeschwemmt und bei Lufttemperatur oder meist im Brutschrank ohne Verwendung des Exsikkators angetrocknet wurden. Diese Objekte zeigten sich von strömendem Dampf schon in 15 Sekunden abgetötet, hatten frisch gegen 5% Karbolsäure bei Zimmertemperatur eine Resistenz von 4—5 Minuten. Bei kühler und dunkler Aufbewahrung sank dieselbe in einer Woche auf etwa 3—4 Minuten, und während dieser Zeit wurden sie gewöhnlich angewandt. Auf dieser Höhe aber blieb die Resistenz einige Wochen, um dann langsam zu sinken. Noch nach 8 Monaten wuchsen die Objekte, wenn auch zögernd, auf Agar aus, wurden dann aber schon in  $\frac{1}{2}$  Minute von 5% Karbolsäure abgetötet.

Es gelang mir nur schwer, in der Literatur gleichmäßige Angaben über die durchschnittliche Resistenz des *Staphylococcus pyogenes aureus* zu finden. Allein nach wiederholten Prüfungen auch gegenüber anderen Desinfizientien bin ich durch Vergleichung mit den von verschiedenen Autoren gelieferten Zahlen zu der Ansicht gekommen, daß es sich bei dem unseren um ein widerstandsfähigeres, wenn auch nicht ausnahmsweise widerstandsfähiges Staphylokokkenmaterial handelte.

3. Tuberkelbazillenhaltiges Material. Mit Ausnahme eines Versuchs (Nr. 20), wo ich zur Vergleichung die Antrocknung einer Tuberkelbazillen-Reinkultur an Glasstückchen verwendete, wählte ich, um den Verhältnissen der Wirklichkeit möglichst nahe zu kommen, *Phthisikersputum*, dessen Gehalt an virulenten Tuberkelbazillen mikroskopisch und durch den Tierversuch festgestellt wurde. Dasselbe wurde teils frisch in Schalen oder auf Gegenständen in etwa einem Auswurfballen



entsprechenden Quantitäten, oder in ähnlicher Dicke als Antrocknung an Holz, Leinwand, Papier und Glas den Versuchen ausgesetzt. Wie schon oben erwähnt, setzte ich auch einmal, um möglichst eklatante Infektionsresultate zu erzielen, dem Sputum noch reichliche Quantitäten einer für Meerschweinchen hochvirulenten Reinkultur zu, welche in der Reibschale gründlich mit demselben vermischt wurde.

Hierbei verursachten mir anfangs die praktisch besonders wichtigen Sputumantrocknungen unerwartete Schwierigkeiten, da dieselben sich wiederholt, obgleich sie mit einem nachgewiesen virulenten Sputum hergestellt waren, als nicht infektionsfähig erwiesen, so daß mehrere Versuchsreihen wegen des negativen Ausfalls der Kontrollinfektionen außer Betracht gelassen werden mußten. Ich erklärte mir die Sache schließlich damit, daß in dem Sputum, dessen Antrocknung ich in möglichster Anlehnung an die Verhältnisse der Wirklichkeit bei Sommertemperatur an der Luft erreichen wollte, Zersetzung und Verflüssigung eingetreten war, wodurch einerseits der größte Teil des Materials von den Unterlagen heruntergeflossen, anderseits vielleicht die Tuberkelbazillen durch den Fäulnisvorgang geschädigt worden waren. Ein anderes Mal, wo ich die Objekte zur schnelleren Trocknung in den höher temperierten Wärmeschrank gestellt hatte, mag die versehentlich über 55° gestiegene Temperatur die Ursache gewesen sein. Später dagegen erhielt ich ausnahmslos infizierende Objekte dadurch, daß ich flache, das Herabfließen nicht leicht gestattende Unterlagen, namentlich Glasplättchen mit dicken Sputummassen versah und im Exsikkator über Schwefelsäure bei Brüttemperatur einer Schnelltrocknung aussetzte. Es gelang auf diese Weise, ohne Schwierigkeiten im Laufe von 24—36 Stunden Sputumschichten, welche die Dicke eines auf einer Fläche sich ausbreitenden Auswurfballens hatten, also etwa 2—2½ mm, ohne Verlust auf der Unterlage zu fixieren und zu einem gewöhnlich ziemlich gleichmäßigen Überzug anzutrocknen. Nur wenn ganz außerordentlich dicke, schleimig-eitrige Bällchen vorhanden oder versuchsweise mehrere Schichten übereinander angetrocknet



wurden, kam es zu blasigen Abhebungen der Krusten, welche begreiflicherweise einer Desinfektion der ganzen Schicht einen besonders großen Widerstand entgegensetzen (s. Steinitz [3]). Bei einem Versuch wurde das Sputum auch direkt in Tischhöhe auf die Wand und in einer Zimmerecke an den Fußboden in dicker Schicht angetrocknet, wie es in Aufenthaltsräumen sehr unreinlicher Phthisiker vorzukommen pflegt.

#### **Entwicklung der Formaldehyd-, Wasser- und Ammoniakdämpfe.**

Die Entwicklung der Formaldehyd- und Wasserdämpfe geschah im allgemeinen nach der Breslauer Methode und bei den Zimmerversuchen auch mit dem im Zimmer aufgestellten Breslauer Apparat. Auch bei den Versuchen im Abzug wurde das Formaldehyd in gleicher Weise durch Erhitzen von verdünntem Formalin in einem Glaskölbchen erzeugt und durch ein Glasrohr eingeleitet. Nur wenn die höhere Flüggesche Dosis von 5,0 Formaldehyd pro cbm wesentlich überschritten werden sollte, liefs sich die Breslauer Methode nicht anwenden, da sonst, um den zur Vermeidung der Polymerisation notwendigen Verdünnungsgrad (v. Brun n) aufrechtzuerhalten, zu große Wassermassen hätten verdampft werden müssen. In diesen Fällen nahm ich deshalb den Scheringschen »kombinierten Aeskulap« bei dem die Wasserverdampfung von der Quantität der vergasten Pastillen unabhängig ist. Einmal benutzte ich auch zur Erzeugung größerer Formaldehydmengen den Autoklaven von Trillat, bei welchem die Dämpfe mit 3 Atmosphären Druck in den Raum geschleudert wurden.

In allen Fällen wurde auf vollständige Sättigung der Luft des Versuchsraumes mit Wasserdämpfen gesehen und dies auch bei den meisten Versuchen mit dem Haarhygrometer kontrolliert. Soweit dies nicht, wie bei der instruktionsgemäfsen Durchführung der Breslauer Methode, gleichzeitig mit der Formaldehydentwicklung geschah, wurde es durch besondere Wasserverdampfung bewirkt.

Auch die Einleitung von Ammoniakdämpfen zur Entfernung des Formaldehyds kam mit wenigen Ausnahmen, die



in den Tabellen ersichtlich sind, genau in der von Flügge angegebenen Weise zur Anwendung. Nach derselben blieb der Raum nach durchschnittlich  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde, einmal auch über Nacht (ca. 15 Stunden) geschlossen, bevor die Testobjekte gesammelt wurden.

### Prüfungsmethoden.

Die Technik der Untersuchungen auf Lebensfähigkeit der in den Objekten enthaltenen Testbakterien wurde im Hinblick auf die von Roemer erhobene Kritik der seitherigen Prüfungsmethoden ganz besonders kultiviert und je nach den Erfahrungen bei den vorhergegangenen Versuchen wiederholt modifiziert. Besonders wurde zur Erledigung der vorliegenden Aufgabe einerseits eine direkte Übertragung der Objekte auf Nährböden ohne irgend eine auf Entfernung des Formaldehyds gerichtete Maßnahme vorgenommen, anderseits dieselben Objekte, soweit es nicht durch alsbaldige Auskeimung zwecklos erschien, direkt oder nach vorherigem Aufenthalt in Bouillon einer Ammoniakbehandlung nach Roemer unterzogen, dann auf denselben Nährböden und unter denselben Bedingungen vergleichungsweise beobachtet. Auch diese Ammoniakbehandlung, zu welcher sterile Lösungen in der gewünschten Konzentration durch Einleiten von Ammoniakdämpfen in steriles Wasser hergestellt wurden, erfuhr in der aus den Tabellen ersichtlichen Weise verschiedene Modifikationen bezüglich Einwirkungsdauer und Temperatur.

Ein großer Teil der Untersuchungen wurde ferner durch gleichzeitige Überimpfungen auf Agar und Bouillon vorgenommen. Da aber die Auskeimung entschieden häufiger auf Agar zu erfolgen pflegte, beschränkte ich mich schliesslich, trotzdem im allgemeinen bei solchen Untersuchungen feste Nährböden für ungeeignet gehalten werden, auf Grund dieser unbestreitbaren Tatsache mehr auf letzteres und kombinierte der Einfachheit halber bei der Untersuchung der Granaten beide Nährböden in der Art, daß ich das Agarröhrchen zur Hälfte mit Bouillon füllte, eine Granate in dieser und eine zweite in einer kleinen mit der Ose gegrabenen Höhle des Agars unterbrachte.



Bald nach den ersten Untersuchungen stellte sich durch die Häufigkeit der Spätauskeimungen die Notwendigkeit heraus, eine Verlängerung der Beobachtungsdauer weit über das von den meisten Untersuchern angegebene Maß vorzunehmen. Ich dehnte dieselbe bei den meisten Untersuchungen auf 30 Tage aus.

Während dieser Zeit wurden die Röhrchen bei Brüttemperatur gehalten, und bei jeder eintretenden zweifelhaften Veränderung die Natur derselben durch genaue Untersuchungen unter dem Mikroskop, öfters auch mit dem Tierversuch festgestellt. Sämtliche Prüfungen der tuberkelbazillenhaltigen Objekte nahm ich, da die Züchtungsmethode nach Spengler nicht in Betracht kommen konnte, durch den Tierversuch vor, wobei ich vorausschicken will, daß von einer regelmäßigen Ammoniakabspülung dieser Objekte nach einigen negativ verlaufenden Orientierungsversuchen abgesehen wurde, zumal eine störende Einwirkung der etwa an den Objekten haftenden Spuren von Formaldehyd im lebenden Tierkörper nicht wahrscheinlich erschien.

Von den frischen Sputa wurden kleinere, genau den Kontrollversuchen entsprechende Quantitäten den Meerschweinchen in die Bauchhöhle gespritzt, oder, wie in den meisten Fällen, unter die Bauchhaut gebracht, weil dadurch tödliche Nebeninfektionen leichter vermieden werden, auch der Verlauf der Erkrankung sich leichter von außen kontrollieren läßt. Die trockenen Objekte wurden ebenfalls, soweit das zugänglich war, in toto unter die Bauchhaut eingenäht. Bei Papier-, Leinwand- und besonders bei den meistens verwandten Glasobjekten, welche als 1 : 2 cm große Plättchen durch Abrundung der Ecken und Kanten hierzu vorbereitet waren, gelang es in sehr vielen Fällen, namentlich aber, wenn sich eine tuberkulöse Erkrankung nicht entwickelte, dieselben dauernd einzuheilen, so daß sie bei der Sektion noch vorgefunden wurden. Wenn es aber zur Ausstossung kam, so geschah dies gewöhnlich nicht vor 14 Tagen, so daß inzwischen Gelegenheit zur Infektion genügend vorhanden gewesen war. War aber die Einbringung des ganzen Objekts nicht möglich, z. B. bei Antrocknungen an Holzbrettchen, an Fußboden und



Wand, so wurden die Massen durch Bouillon aufgeweicht, steril abgeschabt und in Bouillonverreibung subkutan oder intraperitoneal eingespritzt.

Der Endbefund wurde in allen Fällen durch die Sektion erhoben und hierbei alle Organe besichtigt, einerlei ob die Tiere vollständig gesund erschienen, ob sie krank gewesen oder spontan verendet waren. Bei allen zweifelhaften Veränderungen wurden die betreffenden Teile eingehend mikroskopisch untersucht und der Nachweis von Tuberkelbazillen in Ausstrichen oder Schnitten zu erbringen gesucht. Durchschnittlich wurde die Tötung nicht vor Ende der 6. Woche vorgenommen. Verendeten Tiere vor dieser Zeit, so wurden auch bei makroskopisch negativem Befund Impfstelle und benachbarte Lymphdrüsen mikroskopisch auf Tuberkelbazillen untersucht und erst nach negativem Befund die Diagnose bezüglich der Tuberkulose auf negativ gestellt. Vor vollendeter zweiter Woche aber wurden derartige Resultate immer als zweifelhaft angesehen und außer Betracht gelassen.

Selbstverständlich kamen in allen Fällen, sowohl bei den Kultur- als bei den Tierversuchen mit den gleichen Objekten Kontrollimpfungen unter denselben Bedingungen zur Ausführung und nur diejenigen Reihen, bei welchen dieselben einwandfrei ausgefallen waren, kamen zur Verwertung unter den Versuchsergebnissen. Daß uns hierdurch eine Zahl von Versuchen über Tuberkelbazillenabtötung verloren ging, ist schon oben erwähnt worden.

### I. Versuche im Abzug.

Da bei einem kleinen Raum das Verhältnis der Wandungsoberfläche zum Rauminhalt und somit auch zu der hiernach berechneten Formaldehydmenge ein größeres ist und die in einen Raum eingeführten Formaldehydmengen sich in Kürze zum größten Teil auf die Oberflächen niederschlagen [v. Brunn <sup>(6)</sup> Peerenboom <sup>(22)</sup>], so mußte bei diesen Versuchen ein verhältnismäßig größeres Formaldehydquantum zur Erzielung desselben Effekts in Rechnung gezogen werden. Tatsächlich war



auch die bei der Einleitung der Ammoniakdämpfe auftretende Nebelbildung im Verhältnis zu den Zimmerversuchen auffallend gering, obgleich ein Entweichen des Formaldehyds durch Undichtigkeiten hier so gut wie ausgeschlossen war, was ja auch aus der guten Desinfektionswirkung zu schliessen ist. Es müssen also am Ende der Versuche in der Luft nur noch Spuren von Formaldehyd vorhanden sein.

(VI.) 11. VII. 03.

Versuch 1. \*)

Abzug. 1 cbm. 12,0 Formaldehyd. Versuchsdauer verschieden. Frisches Tb.-Sputum in Schalen (2 mm hoch). Temp. 20°.

Dauer 3 Stunden Intraperitoneale Einspritzung nach 18 Stunden	Dauer 3 Stunden dann Einwirkung von NH <sub>3</sub> -Dämpfen durch in den Deckel der Schale auf Fließpapier getraufeltes Ammoniak während 18 Stunden, dann Einspritzung ip.	Dauer 2 Stunden
M <sub>1</sub> : † nach 6 Stunden an Peritonitis.	M <sub>2</sub> : nach 13 Wochen = 0.	M <sub>3</sub> : † nach 2 Wochen an Pfeifferscher Pseudotuberkulose.
M <sub>2</sub> : † nach 6 Stunden an Peritonitis.	M <sub>4</sub> : nach 13 Wochen = 0.	M <sub>4</sub> : nach 13 Wochen = 0.

Kontrolle: 2 M: nach 12 und 13 Wochen = ∞∞∞.

Auch in größeren Räumen gelingt es also, allerdings hier unter Verwendung ziemlich bedeutender Formaldehydmengen, die Tuberkelbazillen eines frischen Sputums in Auswurfstärke (2 mm) abzutöten.

Der akute Tod der beiden Meerschweinchen, welchen das nicht mit NH<sub>3</sub> nachbehandelte Sputum eingespritzt wurde, liefs sich durch Untersuchung auf eine bazilläre Infektion nicht aufklären. Auch durch Überimpfung des Bauchhöhleninhalts auf andere Meerschweinchen wurde eine Erkrankung derselben nicht

\*) Bedeutung der Abkürzungen in den Tabellen:

0 = keine Entwicklung,  
 × = spärliches Wachstum,  
 ∞ = mäßig reichliches Wachstum,  
 ∞∞ = sehr reichliches Wachstum,  
 (die beigefügte Zahl bezeichnet den Tag der Auskeimung),

Mbr. = Milzbrand,  
 Stk. = Staphylococc. pyog. aur.,  
 Tb. = Tuberkulose,  
 M. = Meerschweinchen,  
 sct. = subkutan,  
 ip. = intraperitoneal.



hervorgerufen. Ich glaube, daß derselbe durch die Giftwirkung des in das Sputum aufgenommenen Formaldehyds zu erklären ist. Es wurden bei starker Formaldehydkonzentration verhältnismäßig große Sputummengen, ca.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ccm, eingespritzt, und die tödliche Dosis beträgt nach Roemer<sup>(26)</sup> für ein Meerschweinchen von 250 g bei intraperitonealer Applikation 0,005—0,02 Formaldehyd. Bei den anderen beiden Sputa war das Formaldehyd in Hexamethylentetramin umgesetzt worden; dabei hatten sich diese wieder verflüssigt, während das erste zähflockig und hart geblieben war.

(VIII.) 17. VII. 03.

**Versuch 2.**

Abzug. 1 ccm. 5,0 Formaldehyd.  $3\frac{1}{2}$  Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung.  
Drei Schalen mit Flüssigkeit ca. 1—2 mm hoch. Temp. 20—24°.

Bouillon mit Mbr.-Sporen 6 Tage alt	Bouillon mit Stk. p. aur. 4 Tage alt	Frisch. Tb.-Sputum
Impfung auf 3 Agar- und 3 Bouillon-Röhrchen: Spärliches Wachstum in 2 Agarröhrchen. Die übrigen sind nach 30 Tagen noch steril.	Impfung auf 3 Agar- u. 3 Bouillon-Röhrchen: Steril nach 30 Tagen.	Ausstrich auf Hesse-Agar u. Lungensaft-Glycerin-Agar: Bleibt steril.
Kontrolle: Kräftiges Wachstum auf Agar und Bouillon nach 24 Stunden.	Kontrolle: Kräftig. Wachstum auf Agar u. Bouillon nach 24 Stunden	Kontrolle: Zahlreiche Kolonien auf L.-Agar. Spärliche auf Hesse-Agar.  Tierversuch: 2 M. sc.: Nach 13 Wochen = 0. Kontrolle: 2 M. sc.: N. 12 und 13 Wochen = $\times\times\times$ .

In der Flüssigkeitsschicht sind durch Formaldehyddämpfe in der Konzentration der Wohnungsdesinfektion Milzbrandsporen nur teilweise vernichtet (teilweise, weil in 2 unter 6 Röhrchen ein ganz spärliches Wachstum an einem Teil der Agaroberfläche eintrat), Staphylokokken abgetötet, ebenso Tuberkelbazillen und Begleitbakterien im Sputum abgetötet.



(XIII.) 14. VIII. 03.

**Versuch 3.**

Abzug. 1 cbm. 7,0 Formaldehyd. 3½ St. mit NH<sub>3</sub>-Verdampf. Temp. 21—23°.

Wachstum nach Tagen:	Direkt auf										Nach 4 Tagen in Bouillon, Abspülung in 0,75% NH <sub>3</sub> und auf frische Bouillon				
	Agar					Bouillon					1	2	6	12	30
Mbr.-Sp.- Seidenfäden	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	0	0	0
Mbr.-Sp.- Seidenfäden (Kontrolle)	××	×××	×××	×××	×××	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Frisch. Tb.- Sputum	2 Meerschweinchen subkutan infiziert: 1. Nach 6 Wochen † (Pneumonie) = 0 Tb. 2. Nach 13 Wochen = 0.														
Frisch. Tb.- Sputum (Kontrolle)	Subkutan auf 2 Meerschweinchen: 1. Nach 13 Wochen = ××. 2. Nach 13 Wochen ×××														
Tb. Sputum- An- trocknung	Subkutan auf 2 Meerschweinchen: 1. Nach 13 Wochen = 0. 2. Nach 13 Wochen = 0.														
Tb. Sputum- Antrockn. (Kontrolle)	Subkutan auf 2 Meerschweinchen: 1. Nach 5 Wochen † = ×××. 2. Nach 13 Wochen = ×××														

(XII.) 13. VIII. 03.

**Versuch 4.**

Abzug. 1 cbm. 3,5 Formaldehyd. 7 St., dann NH<sub>3</sub>-Verdampf. Temp. 21—23°.

Wachstum nach Tagen:	Direkt auf										Nach 4 Tagen in Bouillon, Abspülung in 0,75% NH <sub>3</sub> (15 Min.) u. auf frische Bouillon				
	Agar					Bouillon					1	2	6	12	30
Mbr.-Sp.- Seidenfäden	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	0	0	0
Mbr.-Sp.- Seidenfäden (Kontrolle)	××	×××	×××	×××	×××	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Frisch. Tb.- Sputum	Auf 2 Meerschweinchen subkutan verimpft: 1. Nach 8 Wochen 0. 2. Nach 8 Wochen 0.														
Frisch. Tb.- Sputum (Kontrolle)	Subkutan auf 2 Meerschweinchen: 1. Nach 8 Wochen ×××. 2. Nach 8 Wochen ×××														
Tb. Sputum- An- trocknung	Bei 2 Meerschweinchen subkutan eingenäht: 1. Nach 8 Wochen 0. 2. Nach 8 Wochen 0.														
Tb. Sputum- Antrockn. (Kontrolle)	Subkutan auf 2 Meerschweinchen: 1. † nach 5 Wochen = ××× 2. Nach 13 Wochen = ×××														



Starke und geringe Formaldehyddosis. Milzbrandsporen höherer Resistenz (6—7 Min. Dampf) ohne Wachstum, auch nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung. Abtötung der Tuberkelbazillen in trockenem sowie in feuchtem Sputum.

**Versuche 5, 6 und 7** (siehe S. 333).

Vergleichung der Resultate bei mittleren und niedrigen Formaldehydquantitäten 1. ohne jede  $\text{NH}_3$ -Einwirkung, 2. mit  $\text{NH}_3$ -Verdampfung, 3. mit  $\text{NH}_3$ -Verdampfung und  $\text{NH}_3$ -Abspülung. Nur in einem Falle Auskeimung eines Milzbrandfadens nach doppelter  $\text{NH}_3$ -Behandlung am 9. Tage ohne Auskeimung des Parallelobjekts in Bouillon. Sonst keine Resultatveränderungen durch  $\text{NH}_3$ .

Frische Tb.-Sputa abgetötet.

(Mbr.-Resistenz 6 Min. Dampf. Stk. in 6 frisch bereitet, in 5 und 7 mehrere Tage alt.)

Versuch 5 ist wichtig als einziger Fall einer Resultatveränderung durch  $\text{NH}_3$  bei sonst guter Desinfektionswirkung.

**Versuch 8 und 9** (siehe S. 334 und 335).

Wiederholung der Verhältnisse von Vers. 7 aber bei niedriger Temperatur und mit anderen Objekten. Das auffallende Resultat: Anscheinend Abtötung der Milzbrandsporen und Auskeimung der Staphylokokken erklärt sich wahrscheinlich durch 1. geringe Desinfektionswirkung wegen niedriger Temperatur, 2. verhältnismäßig hohe Resistenz der frisch bereiteten Staphylokokkenobjekte, 3. auffallend geringe Resistenz der Milzbrandsporenfäden (Abtötung in Dampf bei  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Min.). — Bemerkenswert ist die Spätauskeimung der Milzbrandfäden nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung fast in allen Fällen gegenüber dem Sterilbleiben der nicht behandelten Fäden, ferner das ungleichmäßige Verhalten der Staphylokokken auf den verschiedenen Nährböden und der Mangel einer Auskeimung derselben nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung, nachdem eine solche ohne die Behandlung mit  $\text{NH}_3$  auftrat.

(Fortsetzung des Textes auf S. 337.)



Versuch 5, 6 und 7.  
5. Abzug. 1 cbm. 5,0 Formaldehyd. 7 Stunden. Temp. 20°.

Wachstum nach Tagen;	Ohne jede NH <sub>3</sub> -Einwirkung										Nach NH <sub>3</sub> -Verdampfung									
	Agar					Bouillon					Agar					Bouillon				
	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30
Mbr. sp. S. F. (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stk. Papier (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
(IV.) 3. VII. 03.	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
6. Abzug. 1 cbm. 5,0 Formaldehyd. 7 Stunden. Temp. 20°.																				
Mbr. sp. S. F. (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stk. Papier (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Frisch Tb. sput. (Kontrolle)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Intraperitoneal auf ein Meerschweinchen: nach 13 Wochen: 0. Ip. auf ein Meerschweinchen = † nach 24 Stunden Peritonitis. Set a. 1 M.: nach 9 Wochen: = ×××																				
(V.) 10. VII. 03.	7. Abzug. 1 cbm. 3,5 Formaldehyd. 7 Stunden. Temp. 20—22°.																			
Mbr. sp. S. F. (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stk. Seid. F. (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tb. Sput. XI. frisch (Kontrolle)	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×

Intraperitoneal auf zwei Meerschweinchen: 1. nach 13 Wochen = 0, 2. nach 13 Wochen = 0.  
Intraperitoneal auf zwei Meerschweinchen: 1. † acut Peritonitis, 2. nach 4 Wochen = ×××, 3. subkutan:  
nach 12 Wochen ×××



(XIV.) 17. X. 03.

## Versuch 8.

Abzug. 1 cbm. 3,5 Formaldehyd. 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp.  $10^\circ$ .

I = offene Schale, II = halbgeschlossene Schale.

		Direkt auf										Nach 4 Tagen in Bouillon										Abspaltung	
		Agar					Bouillon					in 0,75% Ammoniak 15 Min.					(Agar)					während 24 Stunden	
Wachstum n. Tagen:		1	2	6	12	30	1	2	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30				
Mbr. sp. } Seid. Fäden }	I	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	II	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
do. (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Stk. } pap. }	I	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	II	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
do. (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Tb. Sput. } Antrocknung }		{ Set. auf 1 M.; nach 7 Wochen = 0 , , 1 , , 7 , = 0 { , , 1 , , 7 , = 0 { , , 1 , , 7 , = 0																					
do. (Kontrolle)		Set. a. 1 M.; nach 7 Wochen = ×××																					
Tb. Sput. } frisch }		{ Set. auf 1 M.; nach 7 Wochen = 0 , , 1 , , 7 , = 0																					
do. (Kontrolle)		Set. auf 1 M.; nach 6 Wochen = ×××																					



Abzug. 1 cbm. 3,5 Formaldehyd. 7 Stunden mit  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp.  $10^\circ$ .

Schale I = offen, Schale II = halbverdeckt.

		Direkt auf												Nach 2 Tagen in Bouillon												Abspülung in 2/4% NH <sub>3</sub>																																															
		Agar						Bouillon						während 1/4 Stunde						dann auf Agar						24 Stunden																																															
		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30																																
Wachstum n. Tagen:		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30																																
Mbr. Seid. } Schale I		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																									
Fäden } Schale II		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																									
Mbr. S. F. (Kontrolle)		xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx																						
Stk. } I		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
papier } II		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
Stk. (Kontrolle)		xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx																						
b. Spt. } I		Subkutan auf ein Meerschweinchen: nach 7 Wochen 0												desgl.						7						0																																															
trocknung } II																																																																									
Tb.Spt Antrocknung		Subkutan auf ein Meerschweinchen: nach 7 Wochen x x																																																																							
(Kontrolle)																																																																									



(XVII.) 5. XI. 03.

## Versuch 10.

Abzug. 1 cbm. 5,0 Formaldehyd. 4 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 12,5°.

I. Schale offen, II. Schale mit Filtrierpapier bedeckt.

Wachstum nach Tagen:	Direkt auf						Abspülung in ca. 0,75 % $\text{NH}_3$									
	Agar			Bouillon			1/4 Stunde		dann Agar							
	1	2	6	30	1	2	6	30	1	2	6	30	1	2	6	30
Mbr.-Seidenfäden { I. Schale II. Schale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mbr.-S.-F. (Kontrolle) . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stk.-Papier { I. Schale II. Schale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Stk.-Papier (Kontrolle) . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tb.-Sput.-Antrocknung XII { I. Schale II. Schale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tb.-Sput. XII. Antrocknung (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Andere Tb.-Sput.-Antrocknung XIII { I. Schale II. Schale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tb.-Sput. XIII. Antrocknung (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Auf 1 Meerschwein subkutan: Nach 5 Wochen 0.																
Desgl. , , , 0.																
Subkutan auf 3 Meerschweinchen:																
1. Nach 8 Wochen 0. 2. Nach 8 Wochen 0. 3. Nach 7 1/2 Wochen 0.																
Auf 1 Meerschwein subkutan: Nach 5 Wochen 0.																
Desgl. , , , 0.																
Subkutan auf 2 Meerschweinchen:																
1. Nach 7 Wochen 0. 2. † nach 4 Wochen 0.																



Die Spätauskeimungen des Milzbrands zeigten sich übrigens in keiner Weise abgeschwächt, sondern waren auffallend virulent und wuchsen sehr kräftig.

Ein gleichmäßiger Unterschied in der Wirkung einer kürzer oder länger einwirkenden  $\text{NH}_3$ -Behandlung zeigte sich nicht.

**Versuch 10** (siehe S. 336).

Derselbe Versuch mit stärkerer Formaldehyddosis und kürzerer Dauer, mit Milzbrandobjekten der gewöhnlichen Resistenz (5 Min. Dampf) und hochresistenten noch frischbereiteten Staphylokokken.

Die Staphylokokken werden jetzt abgetötet, bei Milzbrand stellt sich nach langdauernder  $\text{NH}_3$ -Spülung wieder sehr späte Auskeimung ein.

Die tuberkulösen Sputa erweisen sich trocken und feucht hier wie bei den letzten beiden sonst verhältnismäßig ungünstigen Versuchen in allen Fällen als abgetötet.

**II. Versuche im Zimmer.**

**a) Bei Sommertemperatur.**

Die Formaldehyderzeugung geschah durch den Breslauer Apparat, genau nach den Vorschriften von Flügge.

Die Objekte wurden in Schalen frei in verschiedenen Höhen, in einer halb aufgezogenen etwa 40 cm tiefen Schublade, sowie bei Versuch 13 und 14 unter einem dick zusammengelegten Arbeitsrock am Boden, in Fließpapierumhüllung frei und in den Taschen eines mitten im Zimmer hängenden Leinwandrocks untergebracht.

Nach Versuch 11 und 12 erwies sich nachträglich das verwendete Formalin als nicht vollwertig, da es nur 35% Formaldehyd enthält. Es waren deshalb bei diesen Versuchen nur 2,1 anstatt 2,5 Formaldehyd pro cbm verdampft worden. Bei den späteren Versuchen wurde der Fehler durch andere Berechnung der Apparatfüllung ausgeglichen. Als Objekte wurden ziemlich resistente Milzbrandsporen (6 Min. Dampf) und frisch bereitete Staphylokokken-Antrocknungen verwendet.



(I.) 13. VI. 03.

**Versuch 11.**

Zimmer. 72 cbm. (2,5) ca. 2,1 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden. Ohne  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 20°.

Wachstum nach Tagen:			Direkt auf Agar					
			1	2	4	6	9	12
Mbr.-Sp.-Seidenfäden	Schale I. Wand, 3 m hoch		0	0	0	0	0	0
	„ II. 2 1/4 m hoch . .		0	0	0	0	×	×××
	„ III. Tisch . . . .		0	0	0	0	×	×××
	„ IV. Boden . . . .		0	0	0	0	×	×××
	„ V. Schublade vorn .		0	0	0	×	×	×
	„ VI. Schublade hinten		0	×	×	×	×	×
	„ VII. frei, 2 m hoch .		0	0	0	0	0	×
Mbr.-Sp.-Seidenfäden (Kontrolle)			×	×	×	×	×	×
Staph. p. aur.-Papier	Schale I. Wand, 3 m hoch		0	0	0	0	0	0
	„ II. 2 1/4 m hoch . .		0	0	0	0	0	0
	„ III. Tisch . . . .		0	0	0	0	0	0
	„ IV. Boden . . . .		0	0	0	0	0	0
	„ V. Schublade vorn .		0	0	0	0	0	0
	„ VI. Schublade hinten		0	0	0	0	0	0
	„ VII. frei, 2 m hoch .		0	0	0	0	0	0
Staph. p. aur.-Papier (Kontrolle)			×	×	×	×	×	×

**Versuch 12** (siehe S. 339).

Bei diesen schwachen Konzentrationen war die Wirkung auf Milzbrandsporen eine ungenügende. Bemerkenswert ist auch in Versuch 11 — ohne  $\text{NH}_3$ -Einwirkung — eine verhältnismäßig späte Auskeimung vom neunten Tage an. Staphylokokken sind in beiden Versuchen abgetötet. Ein Einfluss der  $\text{NH}_3$ -Behandlung ist in 12 nicht bemerkbar.

**Versuch 13** (siehe S. 340).

Bei der höheren Konzentration von 2,5 pro cbm beschränkte sich die Auskeimung der Milzbrandsporen auf geschützter untergebrachter Objekte (Schublade und unter dem zusammengelegten Rock). In der Rocktasche kommt dagegen schon Abtötung zustande. Staphylokokken und Sputumantrocknungen werden überall desinfiziert. Die  $\text{NH}_3$ -Behandlung bedingt keine Änderung der Resultate.



Zimmer. 72 cbm. (2,5) ca. 2,1 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden.  $\text{NH}_4$ -Verdampfung. Temp. 20°.

Wachstum nach Tagen:		Direkt auf						Abspülung in 0,75 % $\text{NH}_3$ -Lösung während 15 Minuten, dann auf					
		Agar			Bouillon			Agar			Bouillon		
		1	2	4	6	1	2	4	6	1	2	4	6
Mbr.-Sporen-seiden-faden	Schale II 2 1/4 m hoch	0	0	0	×	—	—	—	×	—	—	—	—
	Schale IV auf Boden	0	0	×	×	—	—	—	×	—	—	—	—
	Schale V Schublade vorn	0	0	×	×	—	—	—	×	—	—	—	—
	Schale VI Schublade hinten	0	×	×	×	—	—	—	×	—	—	—	—
Mbr.-Sp.-Seidenfaden (Kontrolle)		×	×	×	×	—	—	—	—	—	—	—	—
Staph. p. aur.-Papier	Schale II 2 1/4 m hoch	—	—	—	—	0	0	0	—	0	0	0	0
	Schale IV auf Boden	—	—	—	—	0	0	0	—	0	0	0	0
	Schale V Schublade vorn	—	—	—	—	0	0	0	—	0	0	0	0
	Schale VI Schublade hinten	—	—	—	—	0	0	0	—	0	0	0	0
Stk.-Papier (Kontrolle) . . .		—	—	—	—	×	×	×	—	—	—	—	—



(VII.) 17. VII. 03. Versuch 13.  
Zimmer. 72 cbm. 2,5 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 20—22°.

	Wachstum nach Tagen:	Agar						Direkt auf						Nach Abspülen in 0.75% NH <sub>3</sub> (15 Min.) auf Agar					
		Bouillon						Agar						Bouillon					
		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30			
Mbr.-Sporen- Seidenfäden	I. 3 m hoch . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	II. In Tischhöhe . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	III. Unter ein. zusammengelegt. Rock	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
	IV. In Schublade hinten . . . .	0	×	×	×	×	0	0	0	0	0	0	×	×	×	×			
	V. In Fließpapier frei hoch . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	VI. In Fließpapier in Rocktasche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	VII. In Fließpapier am Boden . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Mbr.-Sp.-S.-F. (Kontrolle) . . . . .		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
Staphyl. p. aurt. Seidenfäden	I. 3 m hoch . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	II. Tischhöhe . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	III. Unter zusammengelegtem Rock	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	IV. In Schublade hinten . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	V. In Fließpapier frei hoch . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	VI. In Fließpapier in Rocktasche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	VII. In Fließpapier am Boden . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Staph.-S.-Faden (Kontrolle) . . . . .		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×			
Th.-Sp. antrockn. an Glas	II. In Tischhöhe . . . . .	Subkutan auf ein Meerschweinchen: nach 12 Wochen 0																	
	IV. In Schublade hinten . . . .	desgl. „ 13 „ 0																	
	V. In Fließpapier in Rocktasche	desgl. „ 13 „ 0																	
	VI. In Fließpapier am Boden . .	desgl. „ 13 „ 0																	
Th. Sp. Antrocknung an Glas . . . . .		Subkutan auf ein Meerschweinchen: nach 11 Wochen ×××																	



Zimmer. 72 cbm. 5,0 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 20°.

	Wachstum nach Tagen:	Direkt auf												Abspaltung in 0,75% NH <sub>3</sub> , 15 Minuten lang und Einlegung auf Agar	
		Agar						Bouillon							
		1	2	6	30	1	2	6	30	1	2	6	30		
Mbr.-Sporen-seiden-fäden	Schale II frei auf Tisch . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III unter zusammengelegtem Rock .	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
	IV hinten in offener Schublade . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Objekt VI in Fließpapier in einer Rocktasche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	VII in Fließpapier am Boden . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mbr.-Sporen-Seidenfäden (Kontrolle) . . . . .		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—
Staph. p. aur.-Papiere	Schale II frei auf Tisch . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III unter zusammengelegtem Rock .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	IV hinten in offener Schublade . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Objekt VI in Fließpapier in einer Rocktasche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	VII in Fließpapier am Boden . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Staph. p. aur.-Papiere . . . . .		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—
Tb.-Sput.-Antrockn. an Glas	Schale II frei auf Tisch . . . . .	Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 13 Wochen 0. Desgl. , 13 , 0. Desgl. , 13 , 0.													
	Objekt VI in Fließpapier in einer Rocktasche														
	VII in Fließpapier am Boden . . .														
Tb.-Sput.-Antrocknung auf Glas . . . . .		Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 11 Wochen ×××													



**Versuch 14** (siehe S. 341).

Bei der stärkeren Formaldehydmenge der Flüggeschen Vorschrift und Verdoppelung der hierfür vorgeschriebenen Zeit ist vollständige Abtötung eingetreten bis auf die Milzbrandsporen unter dem dick zusammengelegten Rock, zu deren Abtötung schon eine bedeutende Tiefenwirkung gehören würde, die der Formaldehyd bekanntlich nicht besitzt. Immerhin sind Staphylokokken auch an diesem Platz abgetötet, sowie Milzbrand, Staphylokokken und Sputumantrocknung in der Tasche des allerdings nur dünnen Arbeitsrocks.

Eine Änderung der Resultate wurde durch die  $\text{NH}_3$ -Behandlung auch hier nicht erreicht.

Der Gesamteindruck dieser Versuche bei Sommertemperatur war ein sehr günstiger. Eine Durchnässung der Gegenstände fand so gut wie gar nicht statt. Der recht intensive Formaldehydgeruch wurde durch die Ammoniakverdampfung sehr gut gebunden. Nach guter Durchlüftung des mit dickem Nebel gefüllten Zimmers war er bald verschwunden, so daß das Zimmer wieder hätte benutzt werden können.

**b) Bei Wintertemperatur.**

In den nachfolgenden drei Versuchen, welche eine Wiederholung der soeben geschilderten, aber bei der Temperatur der Wintermonate darstellten, wurde wiederum die Breslauer Methode genau nach ihren Tabellen angewandt. Bei Versuch 18 wählte ich dagegen, wie schon oben erwähnt, zur Erzeugung größerer Formaldehydmengen den »kombinierten Äskulap« von Schering. Auch die Objekte wurden in ähnlicher Weise aufgestellt, wie es bei den obigen Versuchen angegeben wurde. Bei 16, 17 und 18 kam noch eine Schale mit Testobjekten unter der Platte eines größeren Tisches zur Aufstellung, in 16 wurde ferner zur Prüfung der Tiefenwirkung eine Schale auf dem Tisch mit einer 1 cm dicken Schicht roher Watte überdeckt, sowie neben dem leinenen Arbeitsrock noch ein gewöhnliches Herrenjackett zur Unterbringung von in Fließpapier eingeschlagenen Objekten in seiner Tasche aufgehängt.



Die Anordnung der Sputumobjekte soll bei den einzelnen Versuchen erwähnt werden.

Das ganze Bild des Desinfektionsvorgangs war infolge der niedrigeren Temperatur ein durchaus anderes als im Sommer. In erster Linie trat bei Verwendung derselben Wassermengen zur Verdampfung eine ganz bedeutende Durchnässung der Wände und des Fußbodens, aber auch aller sonstiger Oberflächen in Erscheinung. Man hatte unmittelbar den Eindruck, als ob infolge dieser überall vorhandenen flüssigen Wassermengen, deren Absorptionskraft für den Formaldehyd ja feststeht, eine gleichmäßige Verteilung des Gases im Raume, vor allem aber durch die auf jeder Oberfläche vorhandenen Schicht feinsten Tröpfchen eine Tiefenwirkung wesentlich erschwert bzw. verhindert sei.

Eine bei Versuch 16—18 versuchte Vorwärmung durch den im Zimmer vorhandenen Gasofen, der aber während des Versuchs wegen Abdichtung des Abzugsrohrs außer Betrieb gesetzt werden mußte, sowie die während des Versuchs in Gang bleibende Einwirkung eines kleinen Petroleumofens vermochten nicht, eine große Änderung der Temperaturverhältnisse, vor allem keine genügende Erwärmung der Wände bei niedriger Außentemperatur hervorzurufen.

Bezüglich der Prüfungsmethoden ist noch zu erwähnen, daß in Versuch 15 (wie bei 8, 9 und 10) zur Vergleichung eine Ammoniakbehandlung kürzerer Dauer (15 Minuten) neben einer solchen von 24 Stunden vorgenommen wurde, daß dagegen in 16, 17 und 18 nur eine 24stündige aber bei Brüttemperatur in Anwendung kam. Außerdem wurden bei 17 und 18 neben den Antrocknungen an Seidenfäden und Papier solche an böhmischen Granaten ausgesetzt und ohne und mit Ammoniakbehandlung auf Bouillonagarröhrchen (s. o.) übertragen.

In den Testobjekten waren bei Versuch 16, 17 und 18 die Milzbrandsporen hochresistent (7 Minuten Dampf), die Staphylokokken wenige Tage alt. In Versuch 15 dagegen lagen die Verhältnisse wie bei 8 und 9, indem ganz frische Staphylokokkenobjekte mit Milzbrandsporen sehr geringer Resistenz ( $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Minuten Dampf) in Anwendung kamen.



(XVI. 20. X. 03.

## Versuch 15.

Zimmer. 72 cbm. 2,5 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 10°.

Wachstum nach Tagen:		Direkt auf												Nach 2-3 Tagen in Bouillon												während												24 Stunden											
		Agar						Bouillon						1/4 Stunde						dann auf Agar						dann auf Agar																							
		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30																							
I. 2,25 m hoch		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
II. Tisch		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
III. Boden		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
IV. Schublade hint.		0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×																							
Mbr.-Sp.-F. (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×																							
I. 2,25 m frei		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
II. Tisch		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0																							
III. Boden		0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×																							
IV. Schublade hint.		0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×																							
Staph.-Papier (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×																							
I. 2,25 m hoch		Subkutan auf ein Meerschwein: nach 7 Wochen 0																																															
II. Tisch		desgl. , 7 , 0																																															
III. Boden		desgl. , 7 , 0																																															
IV. Schublade hint.		desgl. , 7 , 0																																															
Subkutan auf drei Meerschweinchen: 1. nach 7 Wochen		×																																															
2. nach 3 Tagen		+																																															
3. nach 5 Wochen		+																																															
Tb. Sput. Antrockn. (Kontroll.)		—																																															



Das Resultat dieses Versuchs mit geringerer Formaldehydmenge und niedriger Temperatur zeigt genau dieselbe, im Vergleich mit allen übrigen Versuchen auffallende Erscheinung, wie bei Versuch 8 und 9: anscheinende Abtötung der Milzbrandsporen mit Ausnahme des am geschütztesten aufgestellten, aber Spätauskeimung der meisten nach Ammoniakbehandlung, sowie ausbleibende Abtötung der Staphylokokken der geschützteren Aufstellungen. Die Erklärung ist genau dieselbe wie bei 8 und 9, da dieselben Testobjekte benutzt wurden.

Auffallend ist auch hier das ungleichmäßige Verhalten der Staphylokokken auf den verschiedenen Nährböden sowie das Fehlen ihrer Auskeimung nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung.

Die Abtötung der Sputumantrocknungen erfolgte auch hier, selbst in der Schublade, glatt.

**Versuch 16** (siehe S. 346).

Bei diesem Versuch wurden neben den in gewohnter Weise verteilten Testobjekten Sputumobjekte von besonderer Beschaffenheit verwendet. Das Sputum war in einem Teile derselben — in früher schon geschilderter Weise — durch Zumischung einer Tuberkelbazillenreinkultur in hohem Grade mit sehr infektiösen Tuberkelbazillen angefüllt und kam außerdem in besonders dicken Antrocknungen zur Verwendung. In den Falten eines aufgehängten Arbeitsrocks waren Leinwandstückchen mit Stecknadeln befestigt, auf welchen in feuchtem sowie im ange-trockneten Zustande Sputummengen in der Gröfse eines Auswurfsballens angebracht waren. Außerdem waren einem in der Tasche steckenden Taschentuch ähnliche Mengen angetrocknet.

Die grofse Formaldehydmenge nach Flügge erzielte bei doppelter Versuchsdauer in keinem Fall eine Abtötung der — wie gesagt sehr resistenten — Milzbrandsporen. Dieselben zeigten bei den geschützteren Objekten schon von den ersten Tagen, bei den weniger gedeckten (V und VI) vom 10. Tage an, in allen übrigen Fällen aber in der 4. und 5. Woche Auskeimung und zwar in gleicher Weise ohne oder mit Ammoniakbehandlung. Die Staphylokokken zeigten sich an allen Aufstellungs-orten und nach den beiden Prüfungsmethoden abgetötet.



XVIII.) 20. XI. 03. Versuch 16.  
 Zimmer. 72 cm. 5,0 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 10—8°.

		Direkt auf Agar						Auswaschung in 0,5% Ammoniak- lösung 21 Stunden. 25° dann Agar.					
		Wachstum nach Tagen:						loading					
		1	2	4	6	12	30	1	2	6	12	30	
Mhr. Sporen- Seiden- Faden	I. Am Boden	0	0	0	0	0	>>> (25)	—	0	0	0	0	(30)
	II. Frei auf Tisch	0	0	0	0	0	>> (27)	—	0	0	0	0	>> (27)
	III. Frei 2 1/2 m hoch	0	0	0	0	0	>> (30)	—	0	0	0	0	>> (24)
	IV. 15 cm unter Tischplatte	0	0	0	0	0	>> (30)	—	0	0	0	0	>> (23)
	V. In Schublade	0	0	0	0	0	>>>>	—	0	0	0	0	>>>>
	VI. Unter Watteschicht	0	0	0	0	0	>>>>	—	0	0	0	0	>>>>
	VII. In Rocktasche	0	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	—	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>
	VIII. Arbeits-Rocktasche	0	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	—	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>
Mbr.-Sporen-Seidenfäden (Kontrolle)		>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	—	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>
Stk. p. aur. Papier	I. Am Boden	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	II. Frei auf Tisch	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	III. Frei 2 1/2 m hoch	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	IV. 15 cm unter Tischplatte	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	V. In Schublade	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	VI. Unter Watteschicht	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	VII. In Rocktasche	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
	VIII. Arbeits-Rocktasche	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0
Stk. p. aur.-Papier (Kontrolle)		>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	—	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>	>>>>
Tb.-Sput.- Antrock- nung I	I. Am Boden	Sct.	a. 1 Meersch.	Nach 8 Wochen = 0.									
	II. Frei auf Tisch	, 1	, 1	Nach 4 Tagen † an Kokkeninfektion.									
	III. Frei 2 1/2 m hoch	, 1	, 1	Nach 8 Wochen = 0.									
	IV. 15 cm unter Tischplatte	, 1	, 1	Nach 8 Wochen = 0.									
Tb.-Sput.-Antrocknung I (Kontrolle)		Sct.	a. 1 Meersch.	Beide nach 4 und 7 Wochen = >>>>.									
Tb.-Sput.- Antrock- nung II (mit Tb.- Reinkult.)	II. Frei auf Tisch	Sct.	a. 1 Meersch.	Nach 4 1/2 Wochen an Pneumonie = 0 Tb.									
	III. Frei 2 1/2 m hoch	, 1	, 1	Nach 8 Wochen = 0.									
	IV. 15 cm unter Tischplatte, sehr dick	Jp.	, 1	Nach 8 Wochen = >>>> (Holz).									
	VII. In Rocktasche auf Leinen	Sct.	, 1	Nach 8 Wochen = >>>>.									
Tb.-Sput.-Antrockn. II mit Tb.-Reinkultur (Kontrolle)	VIII. Arbeitsrock auf Leinen aufsen	, 1	, 1	Nach 6 Wochen † an Pneumonie = 0 Tb.									
	II mit Tb.-Reinkultur (Kontrolle)	Sct.	a. 2 Meersch.	Beide nach 7 und 8 Wochen = >>>>.									
	In Schale auf Tisch	Sct.	a. 1 Meersch.	Nach 2 Wochen † an Phlegmone = 0 Tb. (?)									
	Am Arbeitsrock aufsen	, 1	, 1	Nach 8 Wochen = 0.									
Tb.-Sput. feht. (mit Tb.-R.K.)		Sct.	a. 1 Meersch.	Nach 6 Wochen = >>>>.									
Tb.-Sput. feucht mit Tb.-Reinkultur (Kontrolle)		Sct.	a. 1 Meersch.	Nach 6 Wochen = >>>>.									



Von den Sputumobjekten waren zwei infektionsfähig geblieben. Erstens ein unter der Tischplatte aufgestelltes Holzbrettchen, welchem in mehreren Schichten größere Mengen von Sputum angetrocknet worden waren. Das Brettchen aus Tannenholz ohne Lacküberzug hatte von dem dünnflüssigen, aber sehr bazillenreichen Sputum verhältnismäßig große Mengen aufgesaugt, so daß dieselben nicht nur an der Oberfläche angetrocknet waren. Bei der Verimpfung aber waren die oberen Holzschichten durch scharfes Abschaben nach Aufweichung zum Teil mitgenommen, zum Teil stark ausgedrückt worden, so daß dabei sicher aus der Tiefe noch nicht abgetötetes Material zur Verwendung kam. — Das zweite nicht abgetötete Objekt entstammte dem in der Tasche des Rocks untergebrachten Taschentuch.

Demgegenüber waren verschiedene recht dicke Antrocknungen, auch die in den Falten des Rocks angebrachten abgetötet. Bei dem analogen Versuch im Sommer (14) war dagegen auch die in der Rocktasche ausgesetzte Sputumantrocknung desinfiziert worden.

**Versuch 17** (siehe S. 349).

Derselbe bildet eine Wiederholung des vorigen bei noch etwas niedrigerer Temperatur. Es kamen neben den seither benutzten auch Antrocknungen an Granaten zur Untersuchung, um den Einfluß der Unterlage auf die Desinfektionswirkung sowohl als auf eine etwaige Behinderung der Auskeimung zu prüfen.

Außerdem wurden Sputummengen in der Quantität dicker Auswurfballen bei Lufttemperatur direkt an die Zimmerwand etwa in Tischhöhe, sowie auf den Fußboden einer Zimmerecke angetrocknet. Die krustigen Schmutzstellen wurden in der Mitte halbiert, sodann die eine Hälfte direkt vor dem Versuch, die andere nach demselben abgeschabt, mit Bouillon verrieben und je zwei Meerschweinchen subkutan und intraperitoneal eingespritzt.

Die Abtötung der Milzbrandsporen wurde auch dieses Mal in keinem Falle erreicht. Das Verhalten der Seidenfäden und der Granaten zeigte keine deutlichen Unterschiede, auch die Ammoniakbehandlung veränderte die Resultate nicht, allenfalls läßt



sich bei ihrer Einwirkung auf die Granaten eine Verzögerung bzw. Verhinderung des Auskeimens konstatieren.

Die Staphylokokken sind sämtlich abgetötet. Auch die Sputumantrocknungen erwiesen sich in durchaus einheitlicher Weise im eklatanten Gegensatz zu den vorher entnommenen Mengen, nach dem Versuch als infektionsunfähig. Die Kontraste zwischen den gleichzeitig seziierten vollständig gesunden Versuchstieren und den schwer tuberkulösen Kontrolltieren waren ganz auffallend.

**Versuch 18** (siehe S. 350).

Zur Untersuchung der Frage, ob und inwieweit die in den vorigen Versuchen zutage getretene ungenügende Wirkung auf Milzbrandsporen bei niedriger Temperatur durch Erhöhung der Formaldehydmenge verbessert werden könne, wurde bei folgendem Versuch die doppelte Quantität der größeren Flüggeschen Menge angewandt. Da der Breslauer Apparat sich hierzu als ungeeignet erwies, benutzte ich für dieses Mal den »kombinierten Äskulap«, welcher die zur Sättigung des Raums notwendige Wassermenge aufnahm, in Verbindung mit noch zwei einfachen Äskulapapparaten zur Unterbringung der genügenden Mengen Scheringscher Pastillen. Trotz Verwendung der vorgeschriebenen Spiritusmengen blieb in denselben aber ein kleiner Teil der Pastillen unvergast zurück, so daß nur eine Konzentration von 9,5 Formaldehyd pro cbm erreicht wurde.

Die Desinfektionswirkung zeigte sich auch entschieden größer als bei den vorigen Versuchen, allein ein Ausbleiben der Auskeimung kam bei den Milzbrandobjekten nur in einem Fall zur Beobachtung, nicht einmal an einem besonders günstigen Aufstellungsort. — Besondere Beachtung verdient bei diesem Versuch, daß hier die einfache Seidenfädenmethode sich als die ungenaueste Prüfungsart erwies, indem sie selbst bei einer Beobachtungsdauer von 30 Tagen keine einzige Auskeimung zeigte, während nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung der Seidenfäden sowohl, als bei den Granaten sich solche einstellten. In diesem Versuch ist, auch bei den Granaten, eine deutliche Verschärfung der Prüfungsmethode durch die  $\text{NH}_3$ -Behandlung zu konstatieren.



Zimmer. 72 cbm. 5,0 Formaldehyd pro cbm. 7 Stunden. Ammoniakverdampfung. Temp. 5°.

Wachstum nach Tagen:	Seidenfaden bzw. Papier										Granaten									
	direkt auf Agar					24 Std. in 1% NH <sub>3</sub> bel 35°, dann Agar					direkt auf Agar					24 Std. in 1% NH <sub>3</sub> bel 35°, dann Agar				
	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30
I. Boden . . . . .	0	0	×	×	×	—	0	×	×	×	0	0	×	×	×	—	0	0	×	×
II. Tisch . . . . .	0	0	0	×	×	—	0	0	×	×	0	0	0	×	×	—	0	0	0	0
III. 2 1/2 m hoch. . . .	0	0	0	×	×	—	0	0	×	×	0	0	0	0	×	—	0	0	0	0
IV. 15 cm unter der Tischplatte . . . . .	0	0	×	×	×	—	0	×	×	×	0	0	×	×	×	—	0	×	×	×
V. In Schublade . . .	0	×	×	×	×	—	0	×	×	×	0	0	×	×	×	—	0	×	×	×
VI. In Fließpapier in Rocktasche . . . . .	×	×	×	×	×	—	0	×	×	×	×	×	×	×	×	—	×	×	×	×
do. (Kontrolle) . . . .	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—
Stk p. aut. Antrocknung	I. s. oben . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	II. „ . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	III. „ . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	IV. „ . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	V. „ . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	VI. „ . . . . .	0	0	0	0	—	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
do. (Kontrolle) . . . .	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×
Tb. Sputum. Dicke Antrocknung an der Wand	Ip. 1 Meerschweinchen	= nach 6 Wochen = 0																		
	Sct. do. „ „ „	= „ 6 „ = 0																		
do. (Kontrolle) . . . .	Ip. 1 Meerschweinchen	= nach 6 Wochen = ×××																		
	Sct. do. „ „ „	= „ 6 „ = ×																		
Tb. Sputum. Dicke Antrocknung am Fußboden	Ip. 1 Meerschweinchen	= „ 6 „ = 0																		
	Sct. do. „ „ „	= „ 6 „ = 0																		
do. (Kontrolle) . . . .	Ip. 1 Meerschweinchen	= „ 6 „ = ×××																		
	Sct. do. „ „ „	= „ 6 „ = ×																		



(XXI) 15. I. 04.

## Versuch 18.

Zimmer. 72 cbm. 9,5 Formaldehyd pro cbm (Äskulap). 7 Stunden.  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 8–6°.

Wachstum nach Tagen:	Seidenfäden bzw. Papier						Granaten										
	direkt auf Agar			24 Std. in 1% NH <sub>3</sub> bei 35°, dann Agar			direkt auf Agar			24 Std. in 1% NH <sub>3</sub> bei 35°, dann Agar							
	1	2	6	12	30		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	
Mbr.-Sporen-Antrocknung	I. Boden . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	II. Tisch . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III. 2 1/2 m hoch .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	IV. 15 cm unter der Tischplatte . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	V. In Schublade .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	VI. In Fließpapier in Rocktasche .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Mbr.-Sporen-Antrocknung (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sik. p. aurr.-Antrocknung	I. Boden . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	II. Tisch . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III. 2 1/2 m hoch .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	IV. 15 cm unter der Tischplatte . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	V. In Schublade .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	VI. In Fließpapier in Rocktasche .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Sik. p. aurr.-Antrocknung (Kontrolle)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



### III. Versuche im Tierstall.

Da die oben geschilderten Verhältnisse dieses Raums einen relativ großen Bedarf an Formaldehyd annehmen ließen, so wurden die Abmessungen der Desinfizienten von vornherein bedeutend größer gewählt als gewöhnlich. Aus diesem Grund mußte ich wiederum bei Versuch 20 und 21 von dem Breslauer Apparat abgehen und wählte bei ersterem Versuch den »kombinierten Äskulap« mit Pastillenvergasung, bei letzterem den Autoklaven von Trillat, welcher mit Formalin unter Zusatz von Chlorkalcium gefüllt wurde und die Dämpfe von außen mit einem Druck von etwa 3 Atmosphären in den Raum hinein warf.

Die bei sämtlichen Versuchen verwendeten Milzbrandsporen waren von bedeutender Resistenz (6—7 Minuten Dampf), die Staphylokokkenobjekte vor etwa 1 Woche frisch bereitet. Außerdem wurden in Versuch 20 neben Sputumantrocknungen auch solche von Tuberkelbazillen-Reinkultur in Bouillonverreibung auf Glasstäbchen der Desinfektion ausgesetzt.

Auffallend war bei allen Versuchen die durch das Fenster vom Nebenraum leicht zu beobachtende Tatsache, daß bei der Einleitung der Ammoniakdämpfe nach Abschluß des Versuchs, selbst bei der Verwendung der großen Formaldehydmengen, nur eine ganz unbedeutende Nebelbildung eintrat, wie sie durch einfachen Wasserdampf hätte erzeugt werden können, auch zeigte sich bei einem kurzen Betreten des Raums nach Versuch 20 vor Einleitung des  $\text{NH}_3$  der Formaldehydgeruch auffallend gering. Mehrere in dem Raum belassene Meerschweinchen und weißse Mäuse wurden ebenso wie kleine Insekten, Fliegen, Spinnen von dem Formaldehyd nicht beeinträchtigt.

#### Versuch 19 (siehe S. 352).

Bei diesem Versuche zeigte sich trotz Sommertemperatur die höhere flüchtige Formaldehydmenge als für solche Verhältnisse durchaus ungenügend, da  $\frac{6}{7}$  der Milzbrandobjekte und  $\frac{5}{7}$  der Staphylokokken schon in den ersten Tagen, je nach der Aufstellung der Objekte etwas früher oder später auf Agar wie in Bouillon in gleicher Weise, auch ohne  $\text{NH}_3$ -Behandlung zur Auskeimung kamen.



(X.) 20. VII. 03.

## Versuch 19.

Tierstall. 30 cbm. 5,0 Formaldehyd pro cbm. 3 1/2 Stunden mit NH<sub>3</sub>-Verdampfung. Temp. 22°.

	Wachstum nach Tagen:	Direkt übertragen auf									
		Agar					Bouillon				
		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30
Milzbrand- sporen Seidenfäden	I. Vorn auf Tisch . . . . .	0	0	xxx	xxx	xxx	0	x	xxx	xxx	xxx
	II. 2 m hoch auf Regal . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III. Am Boden unter Heu . . . . .	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
	VI. In offenem Tierkäfig . . . . .	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
	V. Am Boden einer Tierkiste . . . . .	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
	VI. Frei auf Tisch am Fenster . . . . .	0	0	0	x	xxx	0	0	x	xxx	xxx
	VII. Zwischen zwei Tierkäfigen . . . . .	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
<hr/>											
Milzbrandsporen-Seidenfäden (Kontrolle). . . . .											
Staphylo- kokken fließpapier	I. Vorn auf Tisch . . . . .	0	0	x	xxx	xxx	0	x	xxx	xxx	xxx
	II. 2 m hoch auf Regal . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	III. Am Boden unter Heu . . . . .	x	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
	IV. In offenem Tierkäfig . . . . .	0	0	x	xxx	xxx	0	0	x	xxx	xxx
	V. Am Boden einer Tierkiste . . . . .	0	0	x	xxx	xxx	0	x	x	xxx	xxx
	VI. Frei auf Tisch am Fenster . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	xxx	xxx	xxx
	VII. Zwischen zwei Tierkäfigen . . . . .	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<hr/>											
Staphylokokken-Fließpapier (Kontrolle) . . . . .											



Der Versuch wurde deshalb mit der doppelten Formaldehydmenge und doppelten Einwirkungsdauer wiederholt.

**Versuch 20** (siehe S. 354).

Das Resultat ist ein entschieden günstigeres, da alle einigermassen frei aufgestellten Milzbrandobjekte sowie sämtliche Staphylokokken bis auf das am ungünstigsten unter einem Haufen Heu untergebrachte auch nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung ohne Auskeimung blieben. Ausserdem wurden sämtliche Antrocknungen von Tuberkelbazillenreinkultur sowie die Sputumobjekte bis auf dasjenige, welches an derselben Stelle wie die erwähnten zur Auskeimung kommenden Staphylokokken untergebracht war, infektiionsunfähig.

Beimerkenswert ist, daß von den zusammen unter einem kleinen Haufen Heu — wo auch schon in Versuch 19 die geringste Desinfektionswirkung zu konstatieren war — untergebrachten Objekten Milzbrandsporen, Staphylokokken und Sputumantrocknung lebensfähig blieben, die Tuberkelbazillenreinkultur aber abgetötet wurde.

**Versuch 21** (siehe S. 355).

Bei dieser unter etwas niedrigerer Temperatur mittels des Trillatschen Autoklaven vorgenommenen Wiederholung des Versuchs 20 blieben sämtliche Staphylokokkenobjekte auch nach  $\text{NH}_3$ -Behandlung ohne Wachstum. Bei Milzbrand zeigte sich solches in etwa der Hälfte der Objekte, soweit dieselben an entfernt gelegenen oder gedeckteren Stellen ausgesetzt waren, und zwar nach der Ammoniakbehandlung früher und häufiger als ohne dieselben.

Auffallend ist, daß bei diesem Versuch an dem Platze, welcher bei den beiden vorigen Versuchen als der gegen den Formaldehyd geschützte erschien, selbst die Milzbrandsporen abgetötet wurden. Der einzige auffindbare Unterschied bestand darin, daß bei Versuch 19 und 20, welche im Juli stattfanden, die schützende Decke mehr aus grünem Futter bestand, während es sich bei Versuch 21 im Dezember um ausgetrocknetes Heu handelte.



## (XI.) 22. VII. 03.

## Versuch 20.

Tierstall. 30 cbm. 10,0 Formalin pro cbm (komb. Äskulap-Scherung). 7 Stunden mit  $\text{NH}_3$ -Verdampfung. Temp. 20–22°.

		Direkt auf														Nach 4 tägigem Aufenthalt in Bouillon mit 1% NH <sub>3</sub> gewaschen (15 Min.) und übertragen auf											
		Agar							Bouillon							Agar						Bouillon					
		1	2	6	12	30	1	2	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30	1	2	6	12	30			
Mbr.-Sporen-Seidenfäden	I. Vorn auf Tisch	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	→	0	0	0	—	—	—	—	—	—			
	II. 2 m hoch auf Regal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	→	0	0	0	—	—	—	—	—	—			
	III. Am Boden unter Heu	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
	IV. In geöffnetem Tierkäfig	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
	V. Boden einer offenen Tierkiste	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
	VI. Auf Tisch frei am Fenster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	→	0	0	0	—	—	—	—	—	—			
	VII. Zwischen Tierkäfigen	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
Mbr.-Sp.-Seidenfäden (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
Staphylokokken-Fließpapier	I. Vorn auf Tisch	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	II. 2 m hoch auf Regal	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	III. Am Boden unter Heu	0	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
	IV. In geöffnetem Tierkäfig	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	V. Boden einer offenen Tierkiste	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	VI. Auf Tisch frei am Fenster	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	VII. Zwischen Tierkäfigen	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
Staphylokokkenpapier (Kontrolle)		×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	—	—	—	—	—	—			
Tb.-Sp.-Antrockn. an (glas	I. Vorn auf Tisch	Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 11 Wochen 0.														Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	II. 2 m hoch auf Regal															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	III. Am Boden unter Heu															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	IV. In geöffnetem Käfig															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
Tb.-Sp.-Antrockn. (Kontrolle)		Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 10 Wochen ×××														Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
Tb.-Reinkultur	I. Vorn auf Tisch	Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 11 Wochen 0.														Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	II. 2 m hoch auf Regal															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	III. Am Boden unter Heu															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	V. In offener Tierkiste															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	VI. Auf Tisch frei am Fenster															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
	VII. Zwischen Tierkäfigen															Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					
Tb.-Reinkultur Antrockn. (Kontrolle)		Subkutan auf 1 Meerschweinchen: Nach 10 Wochen														Desgl.			, 11 , 0.			, 11 , 0.					



(XIX.) 8. XII. 03.

**Versuch 21.**

Tierstall. 30 cbm. Über 10,0 Formaldehyd pro cbm (Trillat). 7 Stunden.  
NH<sub>3</sub>-Verdampfung. Temp. 12°.

Wachstum nach Tagen:		Direkt auf Agar					Auswaschung in 1proz. NH <sub>3</sub> -Lösung. 24 Stunden bei 35°, dann auf Agar				
		1	2	6	12	30	1	2	6	12	30
Mbr.-Sp.-Seidenfäden	I. vorn auf Tisch .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	II. Regal 2 m hoch .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	× (22)
	III. Boden unter Heu	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	IV. Tierkäfig geöffnet	0	×	×××	×××	×××	—	×	×××	×××	×××
	V. Boden einer Tierkiste . . . . .	0	0	0	0	× (23)	—	×	×××	×××	×××
	VI. auf Fensterbank	0	0	0	×	×××	—	0	×××	×××	×××
	VII. zwischen Tierkäfigen . . . .	0	×	×××	×××	×××	—	×	×××	×××	×××
Mbr.-Sp.-Seidenfäd. (Kontrolle)		×××	×××	×××	×××	×××					
Stk. p. aur.-Papier	I. vorn auf Tisch .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	II. Regal 2 m hoch .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	III. Boden unter Heu	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	IV. Tierkäfig geöffnet	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	V. Boden einer Tierkiste . . . . .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	VI. auf Fensterbank	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
	VII. zwischen Tierkäfigen . . . .	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0
Stk. p. aur.-Papier (Kontrolle)		×	×	×××	×××	×××	—				

**Zusammenstellung der Resultate.**

**1. Einwirkung der Formaldehyddesinfektion auf tuberkelbazillenhaltiges Material.**

a) Frisches tuberkulöses Sputum wurde in acht Versuchen einer Konzentration von 3,5—12,0 Formaldehyd pro cbm bei niedriger und hoher Temperatur ausgesetzt und auf 19 Versuchstiere übergeimpft. Von diesen starben 2 an akuter Peritonitis, 1 nach 2 Wochen an Phlegmone. Bei allen übrigen 16 Tieren blieb eine Infektion aus, während eine solche bei allen 8 Kontrolltieren prompt erfolgte.

b) Angetrocknetes Sputum kam in 11 Versuchen bei einer Formaldehydmenge von 2,5—7,0 pro cbm unter hoher und



niedriger Temperatur zur Untersuchung und wurde auf 40 Versuchstiere übertragen, von welchen 2 interkurrent an Milzbrand und Phlegmone starben. Von den übrig bleibenden 38 wurden 3 tuberkulös infiziert, 35 blieben gesund. Die 16 Kontrolltiere zeigten mit Ausnahme von 3, welche akuten Wundinfektionen erlagen, ausgesprochene Tuberkulose.

In den drei Fällen, wo eine Abtötung der Tuberkelbazillen ausblieb, findet man zweimal eine Erklärung hierfür in der geschützten Aufstellung des betreffenden Objekts bei der Desinfektion, nämlich einmal im Tierstall unter Heu, wo auch Staphylokokken nicht abgetötet wurden, das andere Mal auf einem zusammengeballten Taschentuch in der Rocktasche. Im dritten Falle zeigte sich die Tiefenwirkung der Formaldehyddämpfe gegenüber den in die obersten Schichten eines Holzbrettchens eingesaugten Tuberkelbazillen zu gering.

c) Angetrocknete Tuberkelbazillenreinkultur wurde in einem Versuch (Tierstall 20) mit im ganzen wenig günstiger Desinfektionswirkung untersucht und auf fünf Tiere übertragen, welche sämtlich gesund blieben, während bei dem Kontrolltier eine prompte Infektion erfolgte.

Es erfolgten also unter 59 Tierversuchen 3 Infektionen, d. h. Misserfolge der Desinfektion, welche aber nicht dem Formaldehyd, sondern den begleitenden Umständen zuzuschreiben sind.

Soweit also der Tierversuch es vermag, die Frage nach der Lebensfähigkeit von Tuberkelbazillen zu lösen, so geht aus unseren Versuchsergebnissen mit Evidenz hervor, daß Formaldehyddämpfe in den gebräuchlichen Konzentrationen bei unserer Wohnungsdesinfektion imstande sind, die Tuberkelbazillen in organischem Material, auch in trockenem Zustande abzutöten, insofern dieses entsprechend unseren sonstigen Beobachtungen über die Formaldehydwirkung denselben zugänglich ist.

Die Abtötung erfolgt sogar im Vergleich mit anderen Krankheitserregern und der sonstigen Widerstandsfähigkeit des Tuberkelbazillus verhältnismäßig leicht.



Wenn es nun auch, wie z. B. bei dem Verhalten der Milzbrandsporen nach Sublimatwirkung, nicht ausgeschlossen erscheint, daß ein Züchtungsverfahren auf künstlichen Nährböden sich als schärfere Prüfungsmethode erweisen würde, indem es noch Wachstumserscheinungen der Tuberkelbazillen ermöglichte, so liegt bis jetzt ein solches nicht in allgemein verwendbarer Form vor. Auch würde eine solche Tatsache die praktische Bedeutung der Formaldehyddesinfektion gegenüber dem Tuberkelbazillus nicht wesentlich beeinträchtigen können, solange die von verschiedenen Seiten vorliegenden Versuche in Übereinstimmung, auch mit den unsrigen, durch den Tierversuch beweisen, daß jedenfalls die Infektionsfähigkeit der Tuberkuloseerreger durch geeignete Formaldehyddesinfektion vernichtet werden kann.

Wenn ferner auch bei verschiedenen unserer Versuche verhältnismäßig dicke Auswurfskrusten durch die Formaldehydwirkung unschädlich gemacht worden sind, so gehört meiner Ansicht nach die anderweitige Beseitigung und Desinfektion derartiger grober Verschmutzungen allgemein zu den Vorbereitungs- und Ergänzungsmaßnahmen des Formaldehydverfahrens, welche die Objekte der Formaldehydwirkung zugänglich, oder wenn dies unmöglich, in anderer zweckmäßiger Weise unschädlich machen sollen.

Diese längst bekannten und in den Instruktionen der Desinfektoren genau präzisierten Maßnahmen haben bis jetzt den Wert der Formaldehyddesinfektion nicht beeinträchtigt und den Ruf ihrer großen praktischen Vorteile gegenüber anderen in Betracht kommenden Methoden nicht geschädigt!

## 2. Ammoniakbehandlung und Prüfungsmethoden.

Die Ammoniakbehandlung der Objekte nach Roemer wurde in 17 Versuchen gegenüber der direkten Übertragung auf Nährböden untersucht. Unter diesen war bei 10 eine Änderung der Resultate nach Ammoniakwirkung überhaupt nicht zu bemerken.



Auch bei den anderen 7 Versuchen (5., 8., 9., 10., 15., 18., 21.) zeigte sich keine eklatante eindeutige Wirkung derselben, wie bei den Versuchen von Roemer.

Nicht ein einziges Mal wurde bei Staphylokokken eine Auskeimung nach Ammoniakabspülung beobachtet und auch bei Milzbrand handelte es sich immer um verzögerte, sehr späte Auskeimungen.

Ferner wurde durch die Ammoniakbehandlung durchaus nicht immer das Resultat in dem Sinne verändert, daß Objekte, die ohne eine solche steril blieben, nach derselben Wachstum zeigten. Bei Versuch 8, 9 und 15 ist bei Staphylokokken das Umgekehrte der Fall, sowie auch in Versuch 17 und 18 namentlich bezüglich des Zeitpunkts der Auskeimung. — Auf diese Ungleichmäßigkeit der Wirkung wird übrigens auch schon bei Hammerl und Kermauner (<sup>14</sup>) aufmerksam gemacht!

Was weiter die praktische Bedeutung der durch die Ammoniakbehandlung bedingten Veränderung der Resultate bei obigen 7 Versuchen betrifft, so handelt es sich bei denselben mit Ausnahme eines einzigen (Vers. 5), welcher bei sonst günstigem Desinfektionsergebnis eine Auskeimung am 9. Tag zeigte, nur um solche, welche infolge niedriger Temperatur oder anderer Umstände überhaupt ungenügende oder eben auf der Grenze stehende Desinfektionswirkung zeigten, so daß die Tatsache einer mangelnden völligen Abtötung der Milzbrandsporen nicht sonderlich überrascht.

Auf Grund dieser Beobachtungen erscheint mir ein wesentlicher Einfluß der Ammoniakbehandlung auf die Resultate der Formaldehyddesinfektion, wenn bei dieser die heute bekannten Vorbedingungen zur Erzielung einer genügenden Desinfektionswirkung beachtet worden sind, im Gegensatz zu Roemer nicht wahrscheinlich.

Da aber nach derselben, wie auch bei Hammerl und Kermauner in einigen Fällen Auskeimung von Objekten eingetreten ist, die wir sonst hätten für abgetötet halten müssen, so möchte ich ohne Rücksicht auf die mitgeteilten entgegengesetzten Resultate die einfache Methode einer Abspülung



in Ammoniaklösung doch als Verschärfung unserer Prüfungsmethoden in allen Fällen empfehlen. Besondere Vorteile einer längeren oder kürzeren oder höher temperierten Einwirkung haben sich aus unseren Versuchen nicht feststellen lassen.

Von mindestens ebenso großer Wichtigkeit für die Verschärfung der Prüfungsmethoden als die Ammoniakbehandlung scheint mir aber ein anderer Punkt zu sein, bei dessen Nichtbeachtung in unseren Versuchen z. B. der Nachweis einer positiven Wirkung der Ammoniakbehandlung nicht in einem Fall erbracht worden wäre. Dies ist eine Verlängerung der meist üblichen Beobachtungsdauer!

Schon Gruber <sup>(13)</sup> hat als eine der Hauptfehlerquellen bei der Prüfung von Desinfektionsmitteln die zu kurze Beobachtung bezeichnet. Im Hinblick auf die nach Sublimat-einwirkung vorgekommenen Spätauskeimungen von Milzbrandsporen empfahl er eine mindestens 8—10 tägige Beobachtungsdauer. Tatsächlich scheinen sich sehr viele Untersucher hiermit begnügt zu haben, soweit darüber überhaupt eine genauere Angabe in der Literatur zu finden ist (z. B. Aronson <sup>(4)</sup>, v. Brunn <sup>(6)</sup>, Hammerl und Kermauner <sup>(14)</sup>, Fairbanks <sup>(9)</sup>, Enoch <sup>(7)</sup>, Roemer <sup>(26)</sup> u. A.). Reichenbach <sup>(25)</sup> gibt bei seinen schon erwähnten Untersuchungen über Desinfektion von Eisenbahnwagen, bei welchen ihm die Abtötung von Milzbrandsporen mit Leichtigkeit, diejenige von Staphylokokken vielfach nicht gelang, seine Beobachtungsdauer auf mindestens 5 Tage an und fügt hinzu, er habe nach dem vierten Tage niemals mehr Wachstum gesehen! Vielleicht erklären sich dadurch seine auffallend günstigen Resultate gegen Milzbrandsporen. — Auf der anderen Seite haben z. B. Nowack <sup>(21)</sup> 3 Wochen, Jürgensen <sup>(18)</sup> 30 Tage, Rosenberg <sup>(27)</sup> 6 Wochen und Pfuhl <sup>(23)</sup> 1½ bis 2 Monate beobachtet.

Nach unseren Erfahrungen erscheint es nicht berechtigt, über die Lebensfähigkeit von Milzbrandsporen nach Formaldehydeinwirkung schon nach 8—10 tägiger Beobachtungszeit ein Urteil abzugeben, wie es von der größten Mehrzahl der Beobachter geschehen ist.



Ich stelle nur zur Überlegung, wie anders unsere Resultate ausgefallen wären, wenn in den Tabellen die beiden letzten Kolonnen (12 und 30 Tage) gestrichen würden, und glaube in der Forderung einer 30tägigen Beobachtungsdauer für solche Untersuchungen nicht zu weit zu gehen.

### **Folgerungen für Wert und Technik der Formaldehyddesinfektion.**

Als auffallendste Tatsache hat sich aus den geschilderten, mit verschärften Prüfungsmethoden ausgeführten Versuchen über Wohnungsdesinfektion gezeigt, daß bei der hohen Temperatur der Sommermonate mit den gewöhnlichen Methoden zwar eine Abtötung der Tuberkelbazillen, Staphylokokken sowie auch resistenter Milzbrandsporen in den in Betracht kommenden Verhältnissen erreicht wird, daß dies aber bezüglich der letzteren bei Wintertemperatur nicht mit Sicherheit der Fall ist, selbst wenn die Formaldehydquantitäten ganz bedeutend gesteigert werden.

Die Forderung, daß Milzbrandsporen unter allen Umständen abgetötet werden, erfüllt also unsere Formaldehyddesinfektion nicht!

Es ist aber eine weitere, schon viel diskutierte Frage, ob man bei der Beurteilung einer Desinfektionsmethode, welche gegenüber den anderen als wirksamer in Betracht kommenden Verfahren erfahrungsgemäß so große praktische Vorzüge bewiesen hat, einen so hohen Maßstab anlegen muß.

In Anbetracht dessen, daß Milzbrandsporen gegenüber chemischen Desinfektionsmitteln eine ganz außerordentlich große Widerstandskraft besitzen (so keimten z. B. die bei den letzten Versuchen benutzten Milzbrandsporenfäden noch nach 70 tägigem Aufenthalt in 5proz. Karbolsäure innerhalb 24 Stunden in ungeschwächter Weise aus!), und daß unter den uns bekannten Krankheitserregern sich nur noch ein sporenbildender Mikroorganismus befindet, der wohl ebenso selten als Milzbrand zu Wohnungsdesinfektionen Anlaß geben dürfte, ferner, daß unter



den nicht sporentragenden Keimen der *Staphylococcus pyogenes aureus* als besonders widerstandsfähig gegen Formaldehyd bekannt ist, glaube ich, daß wir uns für die weitaus meisten Fälle mit einer Desinfektionswirkung begnügen können, durch welche resistente Staphylokokken mit Sicherheit vernichtet werden. Diese ist nun, auch nach unseren Versuchen, durch die gebräuchliche Formaldehyddesinfektion immer zu erreichen, selbst bei so ungünstigen Verhältnissen wie in den geschilderten Tierstallversuchen.

Handelt es sich aber ausnahmsweise um größere Ansprüche an die Desinfektionswirkung, so läßt sich eine Steigerung derselben durch Vergrößerung der Formaldehydquantitäten, vor allen Dingen aber durch künstliche Erhöhung der Temperatur erreichen.

Unter diesen Gesichtspunkten wird man dem Formaldehydverfahren, durch welches die Wohnungsdesinfektion als wesentlicher Faktor der heutigen Seuchenbekämpfung erst ihre jetzige Bedeutung erlangt hat, seine Berechtigung nicht aberkennen können!

Bezüglich der Technik des Verfahrens möchte ich zum Schlusse als Zusammenfassung der vorstehenden Ausführungen folgende praktische Forderungen an eine wirksame Wohnungsdesinfektion aufstellen:

1. Die von Flügge anfangs vorgeschlagene Formaldehydmenge von 2,5 pro cbm hat sich als zu klein erwiesen. Es ist in allen Fällen als durchschnittliches Quantum 5,0 Formaldehyd pro cbm mit siebenstündiger Einwirkungsdauer anzuwenden.
2. In Ausnahmefällen, wo mangelhafte Abdichtung nicht zu vermeiden ist, oder sehr zahlreiche Gegenstände oder reichliche organische Massen in dem Raum vorhanden sind, die sich nicht zweckmäßiger anderweitig beseitigen lassen, muß diese Formaldehydmenge bei gleicher Einwirkungsdauer bis auf das Doppelte gesteigert werden.



3. In allen Fällen, wenn die Temperatur des Raumes unter  $10^{\circ}$  ist, muß eine Anwärmung erfolgen.

Zur Steigerung der Desinfektionswirkung in besonderen Fällen ist in erster Linie eine Erwärmung des Raumes auf  $20\text{--}25^{\circ}$  zu veranlassen, durch welche eine gründliche Durchwärmung der Wände und Gegenstände vor Beginn der Desinfektion erreicht sein muß. Hierbei ist in Betracht zu ziehen, daß stärker erwärmte Flächen durch die Formaldehyddämpfe selbst nicht desinfiziert werden, sowie daß ein nicht vollständig geschlossener, warmer Ofen mit Abzugsrohr einen namhaften Abdichtungsfehler darstellt.

4. Zur Vermeidung von Fehlern bezüglich der beabsichtigten Formaldehydkonzentration muß der Prozentgehalt und die chemische Zusammensetzung des verwendeten Formalins kontrolliert werden, da diese Verhältnisse sehr oft nicht mit den Voraussetzungen der üblichen Tabellen übereinstimmen.

---

### Literatur.

1. Abba und Rondelli, Zeitschr. f. Hygiene, 1897, XXVII.
2. Dieselben, Zentralblatt f. Bakteriologie, 1900.
3. Dieselben, Zentralblatt f. Bakteriologie, 1903.
4. Aronson, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXV, 1897.
5. Bosc, Annales de l'Institut Pasteur, 1896.
6. v. Brunn, Zeitschr. f. Hygiene u. Infek., XXX, 1899.
7. Enoch, Hygienische Rundschau, XXV, 1899.
8. v. Esmarch, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., V, 1889.
9. Fairbanks, Zentralblatt f. Bakteriologie, XXIII, 1898.
10. Flick, Zentralblatt f. Bakteriologie, XXVI, 1899.
11. Flügge, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXIX, 1898.
12. Derselbe, Klinisches Jahrbuch, VII. Band, 5. Heft, 1900.
13. Gruber, Zentralblatt f. Bakteriologie, XI, 1892.
14. Hammerl und Kermauner, Münch. med. Wochenschr., 1898.
15. Hefs, Inaug.-Diss., Marburg 1898.
16. Hesse, Zeitschr. f. Hygiene, XXI, 1899.
17. Derselbe, Deutsch. Archiv f. klin. Medizin, 77. Band, S. 548.
18. Jørgensen, Zeitschr. f. Hygiene, XLV, 1903.



19. Koeniger, Korresp.-Blatt d. ärztl. Vereine des Gr. Hessen, 1903, 4.
  20. Kroenig und Paul, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXV, 1897.
  21. Nowack, Hygien. Rundschau, IX.
  22. Peerenboom, Hygienische Rundschau, 1898.
  23. Pfuhl, Zeitschr. f. Hygiene, XXII u. XXIV, 1896 u. 1897.
  24. Pottevin, Annales de l'Institut Pasteur, 1894.
  25. Reichenbach, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXXIX, 1902.
  26. Roemer, E. v. Behrings Beiträge z. exper. Therapie, Heft 6, Marburg 1903.
  27. Rosenberg, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXIV, 1897.
  28. Schumburg, Deutsche med. Wochenschr., 1898
  29. Spengler, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XLII, 1903.
  30. Derselbe, Zentralblatt f. Bakteriologie, XXVIII, 1900.
  31. Steinitz, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXXVIII, 1901.
  32. Vaillard-Lémoine, Annales de l'Institut Pasteur, 1896.
  33. Walter, Zeitschr. f. Hygiene u. Infekt., XXI u. XXVI.
-



## Untersuchungen über Bakterienvernichtung durch den Sauerstoff der Luft und durch Wasserstoffsuperoxyd.

Von

Dr. Küster, I. Assistent des Instituts.

Bei der bakteriologischen und chemischen Untersuchung großer Wasserläufe wurde schon vor Jahren die Beobachtung gemacht, daß eine natürliche Selbstreinigung des Flusswassers stattfindet, die sich sowohl in einer Verringerung der Keimzahl, als auch in einer Abnahme der chemischen Verunreinigungen kundgibt.

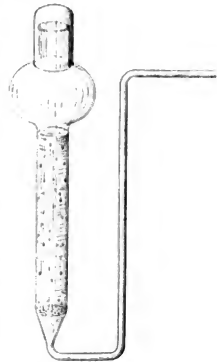
Für diese äußerst wichtigen Naturvorgänge wurden schon die verschiedenartigsten Umstände als Ursachen namhaft gemacht: die Belichtung durch die Sonne, die Bewegung der Wassermassen, die Flächenattraktion der mitgeführten Sandmassen, das chemische Verhalten des Untergrundes, die Tätigkeit tierischer und pflanzlicher Wasserbewohner und endlich die oxydierende Einwirkung der Luft. Dieses letztgenannte Reinigungsmoment erschien uns von ganz besonderer Bedeutung auf Grund von chemisch-bakteriologischen Untersuchungen <sup>(1) \*</sup>, die im letzten Jahre an einigen kleinen Schwarzwaldbächen von seiten des Hygienischen Instituts der Universität Freiburg i. B. angestellt wurden. Solche rasch und sprudelnd fließenden Gebirgsbäche zeigen trotz ihrer verhältnismäßig geringen Wassermenge bei Zuführung starker Verunreinigungen schon nach kurzem Laufe durch Selbstreinigung

\*) Die Zahlen in der Klammer weisen auf die Nummern des Literaturverzeichnisses am Schlusse hin.



eine starke Abnahme der Keimzahl und der chemischen Verunreinigung. Bei dem Verhalten der von uns untersuchten Wasserläufe (Herdenerbach, Klemmbach und Möhlin) war nun zweifelsohne dem Sauerstoff der Luft besonders günstige Gelegenheit geboten, seine oxydierenden Einwirkungen auszuüben, und es wurde deshalb versucht, im Laboratorium diese natürlichen Verhältnisse nachzuprüfen und ihre Bedeutung festzustellen.

Zu diesem Zwecke wurde folgende Versuchsanordnung getroffen: eine U-förmig gebogene Glasröhre von 40,0 cm Länge zeigt einen weiten und einen engen Schenkel. Der enge Schenkel — lichte Weite 4 mm — ist oben rechtwinklig umbogend und steht mit dem luftzuführenden Schlauche einer Wasserluftpumpe in Verbindung. Der weite Schenkel mit 2,5 cm innerem Durchmesser ist zur Aufnahme der zu bearbeitenden Wasserprobe bestimmt und trägt in seinem unteren Teile, dort, wo er allmählich in den engen Schenkel übergeht, eine horizontal das Lumen einnehmende, feindurchlöchernte Porzellanplatte, so daß die eingepumpte Luft in kleinen Bläschen durch die Wassersäule des weiten Schenkels aufsteigen muß. Das obere Ende dieses Schenkels trägt eine weite Schäumkugel, um das Verspritzen von emporgerissenen Wasserteilchen zu verhüten. Ihre obere Öffnung wird durch einen Glasstutzen lose geschlossen, die Luft kann leicht entweichen, eine Verunreinigung durch Keime ist ausgeschlossen. Der ganze Apparat kann ohne Schwierigkeit im Trockenschranke sicher sterilisiert werden. Die zugepumpte Luft wird dem Zimmer entnommen und passiert ein unmittelbar vor den Apparat geschaltetes, steriles Wattefilter. Bei dieser Anordnung ist es möglich, dauernd eine sehr innige Berührung kleinster Luftbläschen mit den zu untersuchenden Wasserproben bei geringem Druck herbeizuführen.



Die Frage, deren Beantwortung wir uns nun zunächst vorlegten, war folgende: Übt die durchströmende Luft einen Ein-



fluß auf die im Wasser befindlichen Bakterien aus oder nicht, und ist dieser Einfluß von der herrschenden Temperatur abhängig? Um dieses festzustellen, mußten drei gleiche Apparate folgendermaßen montiert werden: Apparat Nr. I wurde mit einem Drittel der zu behandelnden Wasserprobe beschickt und diente, ohne daß irgend etwas damit vorgenommen wurde, zur Kontrolle. Apparat Nr. II enthielt das zweite Drittel der Wasserprobe und wurde bei Zimmertemperatur mit Luft durchspült. Apparat Nr. III, mit dem letzten Drittel der Wasserprobe, wurde in gleicher Weise mit Luft durchspült und außerdem noch mit seinem unteren Teile etwa 15 cm tief in Eiswasser eingetaucht. Die Kühlung von Nr. III mit schmelzendem Eis wurde angewandt, weil wir bei Untersuchung der Schwarzwaldtäle durchgehends eine niedere Temperatur des Wassers ( $8^{\circ}\text{C}$  durchschnittlich) konstatierten und weil wir auch hierin uns den natürlichen Verhältnissen möglichst anpassen wollten. Das Wasser für die Untersuchung wurde der Freiburger Wasserleitung entnommen, die Apparate in einem Raume aufgestellt, der vor direkter Sonnenbestrahlung geschützt war und Temperaturschwankungen zwischen  $13\text{--}16^{\circ}\text{C}$  zeigte. Die Temperatur in Apparat III betrug oben:  $2,3\text{--}3,1$ , mitten:  $2,8$ , unten:  $2,2^{\circ}\text{C}$ ; in Apparat I und II herrschte Zimmertemperatur.

Die Keimzahl wurde durch Gelatineplattenverfahren festgestellt und zwar so, daß für jede Zählung 12 ccm verarbeitet und daraus der Durchschnitt für 1 ccm berechnet wurde.

Tabelle A.

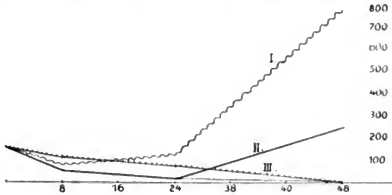
	Kontrolle	Luftdurchspülung bei Zimmertemperatur	Luftdurchspülung u. Eiswasserkühlung
	Nr. I	Nr. II	Nr. III
Keimzahl bei Beginn des Versuches in 1,0 ccm	154	154	154
„ nach 8 Stunden . . . . .	81	52	114
„ „ 24 „ . . . . .	127	27	72
„ „ 48 „ . . . . .	802	249	8

Die Tabelle zeigt, daß Luftdurchspülung eines keimarmen Wassers sehr wohl dessen Keimzahl niedrig hält, daß aber erst



bei Hinzutreten niederer Temperaturverhältnisse eine keimtötende Wirkung eintritt.

Es handelte sich bei dem Versuche nur um die Einwirkung auf die gewöhnlichen Wasserbakterien, wie sie in dem tadellosen Freiburger Leitungswasser vorkommen. Um nun des weiteren auch das Verhalten von unreinem Wasser unter den gleichen



Kurve zu Tabelle A.

Verhältnissen festzustellen, wurde das trübe und etwas faul riechende Wasser eines Freiburger Umflutgrabens zur Entfernung grober Verunreinigungen mit Fließpapier filtriert, wegen der hohen Keimzahl mit vier Teilen Leitungswasser verdünnt und damit zwei sterile Apparate gefüllt. Apparat Nr. I wurde bei Eiskühlung mit Luft durchspült, Nr. II diente als Kontrolle. Alles Übrige wie bei Versuch A.

Tabelle B.

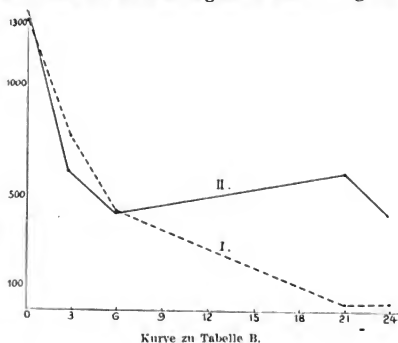
	Luftdurchspülung und Eiskühlung	Kontrolle	
		Nr. I	Nr. II
Keimzahl bei Beginn des Versuches pro 1 cem		1357	1357
„ nach 3 Stunden . . . . .		715	620
„ „ 6 „ . . . . .		441	416
„ „ 21 „ . . . . .		45	627
„ „ 24 „ . . . . .		45	449

Der Versuch lehrt, daß bei einem verunreinigten Wasser unter den gegebenen Verhältnissen eine energische Keimverminderung eintritt, so daß nach 20 Stunden Versuchsdauer nur noch  $\frac{1}{20}$  der Keimzahl zu konstatieren ist. Gleichzeitig sehen



wir auch in dem Kontrollwasser die Keimzahl auf  $\frac{1}{3}$  sinken; auf letztere Eigentümlichkeit werden wir zusammenfassend am Schlusse der Versuchsserie zu sprechen kommen.

Beide Versuche zeigen, daß Luftdurchströmung bei Eiskühlung ein starkes Reinigungsmoment ergeben, und es wäre nun denkbar, daß der Eiskühlung allein dabei der grössere Anteil



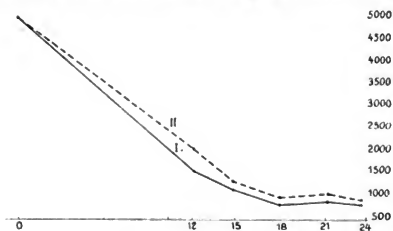
zuzurechnen wäre, zumal in dem Versuch A Luftdurchspülung bei Zimmertemperatur sich als weniger wirksam erwiesen hat. Um dieses aufzuklären, wurden bei einem folgenden Versuche eine Wasserprobe der gewohnten Luftdurchspülung und Eiskühlung unterworfen, während eine zweite Probe desselben Wassers in einem sterilen Kochkolben vollständig in schmelzendem Eis gehalten wurde. Das Versuchsergebn war folgendes:

Tabelle C.

	Luftdurch- spülung und Eiskühlung	Kontrolle ganz in Eis stehend
	Nr. I	Nr. II
Keimzahl bei Beginn des Versuches . . . . .	4579	4579
„ nach 12 Stunden . . . . .	1679	2085
„ „ 15 „ . . . . .	1262	1574
„ „ 18 „ . . . . .	702	978
„ „ 21 „ . . . . .	885	1015
„ „ 24 „ . . . . .	777	956



Da die Kontrollprobe in schmelzendem Eise, also bei  $0^{\circ}$  gehalten wurde, so konnte natürlich kein nennenswertes Bakterienwachstum mehr erfolgen, anderseits wissen wir, daß Kälte einen konservierenden Einfluß auf Mikroorganismen ausübt; es bleibt daher für das stetige Fallen der Keimzahl in der Kontrolle das natürliche Absterben der ausgewachsenen Formen als Erklärung übrig. Aber trotz dieser in praxi einer Keimvernichtung gleichkommenden Kältewirkung zeigt sich dennoch durchgehend ein stärkerer Einfluß der Luftdurchspülung mit Eiskühlung, welcher



Kurve zu Tabelle C.

bei den vorhandenen höheren Temperaturen in dem Durchspülungsapparate noch entsprechend höher zu bewerten ist. Die Keimzahl ist durchgehend niedriger und ihre Kurve fällt steiler ab.

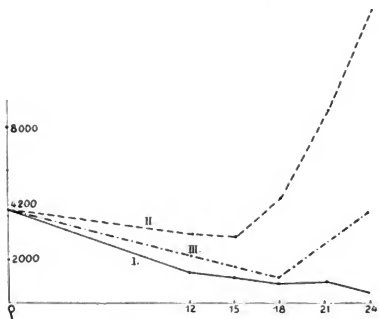
Um diese bisherigen Versuche nochmals auf ihre Richtigkeit zu prüfen, wurde darauf folgende zusammenfassende Anordnung getroffen: Die Durchspülungsgefäße werden mit gleichen Wasserproben gefüllt; sodann wird Apparat Nr. I wie bisher bei Eiskühlung mit Luft durchströmt. Apparat Nr. II taucht mit seinem unteren Ende in das nämliche Kühlbassin wie Nr. I, bleibt aber ohne Luftdurchspülung; Apparat Nr. III dient als Kontrolle bei Zimmertemperatur. Bei dieser Anordnung wird in Nr. II eine mäßige Abkühlung (auf etwa  $8^{\circ}\text{C}$ ) erreicht, indem der starken Abkühlung des unteren Teiles der Wassersäule die Erwärmung durch die warme Zimmerluft ( $15^{\circ}\text{C}$ ) an den oberen Partien entgegenwirkt. Es findet also eine ständige Strömung der verschieden



warmen Wasserteilchen in dieser Probe statt, und es werden dem Apparat Nr. I näherkommende Temperaturverhältnisse geschaffen als dies bei Versuch C der Fall war. Vor der jeweiligen Entnahme werden Nr. II und Nr. III geschüttelt, um eine gleichmäßige Verteilung der Keime zu erzielen und besonders einen Einfluss der Sedimentation auszuschließen.

Tabelle D.

	Luftdurch- spülung u. Eiskühlung	Kontrolle bei Zimmer- temperatur	Kontrolle mit Eiskühlung
	Nr. I	Nr. II	Nr. III
Keimzahl bei Beginn des Versuches . . .	4200	4200	4200
„ nach 12 Stunden . . . . .	1540	3084	—
„ „ 15 „ . . . . .	1320	3000	—
„ „ 18 „ . . . . .	802	5703	1182
„ „ 21 „ . . . . .	902	8772	—
„ „ 24 „ . . . . .	576	13426	4080



Kurve zu Tabelle D.

Das Resultat entspricht den gehegten Erwartungen. Schon nach zwölf Stunden ist bei Probe Nr. I eine deutliche Keimverminderung bemerkbar und diese nimmt bis zum Schlusse des Versuches stetig zu, nach 24 Stunden ist nur noch  $\frac{1}{8}$  der Keimzahl zu konstatieren. Die Kontrolle bei Zimmertemperatur zeigt



ausgesprochene Keimvermehrung, die schliesslich das Dreifache beträgt. Der Apparat Nr. III, von dem nur zu Anfang, in der Mitte und am Ende des Versuches eine Keimzählung vorgenommen wurde, zeigt, abgesehen von der geringeren Keimzahl nach 18 Stunden, konstante Zahl.

Die Temperaturverhältnisse in Apparat II waren durch die besondere Versuchsanordnung derartig beeinflusst, dass ihr Vorkommen natürlicherweise in Flussläufen nicht denkbar ist. Dieser Versuch hat daher auch nur theoretischen Wert und musste bezüglich der Temperatur in den Durchlüftungsapparaten durchaus abgeändert werden, um eine praktische Beweiskraft zu erhalten. Wie oben erwähnt, ergaben unsere Temperaturmessungen der drei Schwarzwaldtäler eine Durchschnittstemperatur von  $8^{\circ}\text{C}$  (Min.  $+1^{\circ}$ , Max.  $+12,2^{\circ}\text{C}$ ). Diese Mitteltemperatur von  $8^{\circ}\text{C}$  liess sich nun leicht in einem 10 l-Bassin durch ständigen Zufluss von Leitungswasser erreichen, so dass die ständigen Thermometerbeobachtungen nur Schwankungen bis zu  $1^{\circ}$  erkennen liessen. In ein solches Bassin wurden die Apparate bis zur Schäumkugel eingetaucht. Die Versuchsdauer betrug 24 Stunden. Das verwendete Wasser entstammte dem bereits erwähnten Umflutgraben und war zur Hälfte mit Leitungswasser verdünnt. Es ergab sich folgendes:

Tabelle E.

	Probe mit Luft- durchspülung bei $8^{\circ}\text{C}$	Kontrolle ohne Luft- durchspülung bei $8^{\circ}\text{C}$
Keimzahl bei Beginn des Versuches pro 1 ccm	9 404	9 404
„ nach 3 Stunden „ 1 „	10 260	12 430
„ „ 6 „ „ 1 „	15 368	15 552
„ „ 9 „ „ 1 „	11 784	13 872
„ „ 21 „ „ 1 „	1 200	5 288
„ „ 24 „ „ 1 „	2 112	6 408

Die Herabminderung der Keimzahl in dem Apparate mit Luftdurchspülung tritt in vorliegendem Falle bei der Probeentnahme nach 21 Stunden deutlich hervor, und der Versuch beweist, dass auch Temperaturverhältnisse, wie sie in Wirklichkeit



bei Gebirgsbächen vorkommen, durchaus geeignet sind, eine Keimvernichtung durch die atmosphärische Luft zu ermöglichen, sofern nur eine innige und ausgiebige Berührung der Luft mit den Wassermassen durch den sprudelnden und schäumenden Verlauf der Bäche gewährleistet wird.

Bis jetzt hatten wir die Versuchsdauer aus praktischen Gründen nicht über 48 Stunden ausgedehnt, und es erschien daher angebracht, noch einen analogen Versuch über sieben Tage anzustellen. Das Ergebnis war folgendes:

Tabelle F.

		Luftdurch- spülung u. Eiskühlung Nr. I	Kontrolle bei Eiskühlung Nr. II	Kontrolle bei Zimmer- temperatur Nr. III
Keimzahl bei Beginn des Versuches .		12 712	12 712	12 712
a)	nach 23 Stunden . . . . .	4 360	14 990	28 000
b)	„ „ 46 „ . . . . .	2 574	115 200	∞
c)	„ „ 55 „ . . . . .	1 720	120 000	∞
d)	„ „ 69 „ . . . . .	2 604	∞	∞
e)	„ „ 78 „ . . . . .	2 484	∞	∞
f)	„ „ 100 „ . . . . .	9 152	312 624	864 000

Das Wasser wurde dem obenerwähnten Umflutgraben entnommen und mit Fließpapier filtriert; von einer Verdünnung mit Leitungswasser wurde diesmal Abstand genommen, damit ein an organischer Substanz verhältnismäßig reiches Versuchswasser der Luftoxydation ausgesetzt würde. Apparat Nr. I und Nr. II tauchten in ein gemeinschaftliches Kühlbassin ein. Wie ersichtlich, wurde die Keimzahl durch Luftdurchspülung und Eiskühlung in zwei Tagen auf  $\frac{1}{6}$  der ursprünglichen herabgesetzt und bleibt konstant bis zur fünften Probeentnahme. Nach dieser, also nach 78 Stunden, wurde die Eiskühlung unterbrochen, während die Luftdurchspülung bis zu 100 Stunden fortgesetzt wurde. Bei der jetzt entnommenen Probe zeigte sich, daß die Keimzahl infolgedessen um das Dreifache gestiegen war. Die beiden Kontrollen zeigen eine stetige Keimzunahme, so daß bei Kontrolle II nach der dritten, bei Kontrolle III schon nach der ersten Entnahme eine Zählung nicht mehr möglich ist. Bei der letzten Entnahme



nach 100 Stunden wurde die Keimzahl dadurch bestimmt, daß starke Verdünnungsplatten angelegt wurden. Anschließend an diesen Versuch wurde in den drei Wasserproben die oxydable Substanz mit Kaliumpermanganat bestimmt; in Probe I, welche der Luftdurchspülung ausgesetzt war, fand sich bei weitem der geringste Gehalt an organischer Substanz.

Auf Grund der angeführten Versuchsserie glauben wir uns zu folgenden Schlüssen berechtigt:

**Mit Hilfe von Luftdurchspülung und gleichzeitiger Abkühlung wird die Keimzahl eines Wassers beträchtlich herabgesetzt und dauernd niedrig erhalten.**

Abkühlung allein übt einen wachstumhemmenden, im günstigsten Falle, wenn das Wasser auf 0° gehalten wird, einen mäßigen keimvermindernden Einfluß aus.

Diese Erscheinungen sind um so ausgeprägter, je mehr es sich um den Einfluß auf verunreinigende Bakterien, nicht typische Wasserkeime handelt.

Fragen wir uns, worin wohl unter den angeführten Versuchsbedingungen der eigentliche Grund für die Herabsetzung der Keimzahl zu suchen ist, so können dafür nur zwei Momente namhaft gemacht werden: die dauernde und energische Erschütterung der Wassermassen und zweitens die Einwirkung der Luftgase. Über die Beeinflussung des Bakterienwachstums durch mechanische Erschütterung sind schon von sehr vielen Autoren [siehe die Zusammenstellung bei Wolffhügel und Riedel <sup>(10)</sup>] ausgedehnte experimentelle Untersuchungen angestellt worden, ohne daß die Frage in positivem oder negativem Sinne entschieden ist. Jedenfalls scheint der mechanische Vorgang nur in Verbindung mit anderen noch nicht sicher erkannten Einflüssen, welche die Anordnung des Versuches mit sich bringt, wirksam zu sein. Es läßt sich daher auch in vorliegendem Falle eine Keimvernichtung oder Wachstumshemmung durch Bewegung nicht absolut ausschließen. Da jedoch bei gleich energischer Bewegung das physikalische Verhalten des Wassers, d. h. seine Temperatur von



offenbar ausschlaggebendem Einfluß auf den Reinigungseffekt bei der Luftdurchspülung ist, so muß im wesentlichen für die Herabsetzung der Keimzahl ein Umstand maßgebend sein, der den Temperaturverhältnissen der Wassermasse entsprechend sich ändert, und dieses ist die Einwirkung der Luftgase.

Von den verschiedenen Luftgasen kann in vorliegendem Falle als wirksam nur der Sauerstoff der Luft in Betracht kommen, denn es liegen bis jetzt keinerlei Beobachtungen vor, welche gestatten, dem N oder  $\text{CO}_2$  in der Luft einen Einfluß auf Bakterienwachstum zuzuschreiben, und anderseits spricht die Verringerung der oxydablen Substanz in den luftdurchspülten Proben für einen abgelaufenen Oxydationsvorgang. Ob dieser letztere nun dem gewöhnlichen inaktiven Luftsauerstoff oder einer besonderen Modifikation desselben (aktiv als Ozon oder in statu nascenti aus  $\text{H}_2\text{O}_2$  abgespalten) zuzuschreiben ist, lassen wir dahingestellt, jedenfalls gelang es uns nicht mit den gewöhnlich üblichen Methoden eine solche Modifikation nachzuweisen. Luftsauerstoff ist im Wasser  $15^\circ\text{C}$  zu 35 % Vol. absorbiert, die absolute Größe seiner Absorption in Wasser wächst, wie bei allen Gasen, mit sinkender Temperatur. Aus den eben angeführten Gründen ist man wohl berechtigt, den Luftsauerstoff als Agens für die Keimverminderung bei der Luftdurchspülung des Wassers zu erachten. Da nun des weiteren durch die Versuchsanordnung alle anderen Momente, die für eine natürliche Selbstreinigung in Betracht kämen, ausgeschaltet sind, so ist der Rückschluß gestattet, daß auch bei der Selbstreinigung von Wasserläufen, wenigstens bei Gebirgsbächen mit niederer Temperatur, der keimvernichtende Einfluß der Luft hoch zu bewerten ist.

Das verschiedenartige Verhalten der Keimzahl in den nicht mit luftdurchströmten Wasserproben bedarf noch besonderer Untersuchungen; Cramer, Bolton, Rubner, Leone u. a. haben in stehenden Wässern stets ein anfängliches Steigen und nachträgliches Sinken der Keimzahl konstatiert, während Lehmann<sup>(12)</sup> angibt, daß bei zu Beginn des Versuches sehr hoher Keimzahl häufig auch ein sofortiges Sinken der Keimzahl beobachtet wird.



Wir sind der Meinung, daß für das Verhalten der Keime in stagnierenden Wassermassen neben anderem auch die Entnahmequelle verantwortlich sei und zwar insofern, als offenbar ein Unterschied in dem Verhalten solcher Wasserproben bestehen muß, je nachdem dieselben der Tiefe eines Brunnens, einem offenen Wasserlauf oder dem Hahn einer Wasserleitung entnommen sind. Bei der Entnahme aus einem Flußlauf im speziellen käme alsdann das Stadium der natürlichen Selbstreinigung für das weitere Verhalten der entnommenen Probe besonders in Betracht. Da diese Selbstreinigung in einer Kurve verläuft und mit Einschränkung — hauptsächlich in biologischer Beziehung — sich auch in der entnommenen Probe fortsetzt, so muß das Verhalten der Keimzahl, entsprechend der Zeit der Entnahme (ob bei sinkender oder steigender Tendenz), ein verschiedenartiges Kurvenbild liefern. Auch in den Tabellen der II. Abteilung dieser Arbeit haben wir mitunter ein sofortiges Sinken der Keimzahl gefunden.

Nachdem sich so gezeigt hatte, daß der Sauerstoff schon unter natürlichen Verhältnissen eine starke keimtötende Wirkung auf Wasserbakterien im weitesten Sinne ausübt, und nachweisbar überdies bei dem neuerdings eingeführten und erprobten Ozonisierungsverfahren die künstliche Verwendung des O in einer

aktiven Modifikation als  $O_3 = O \begin{smallmatrix} \diagup O \\ \diagdown O \end{smallmatrix}$  eine noch ausgiebigere ist, so mußte sich die Frage aufwerfen, ob nicht chemisch nahestehende Formen des O, womöglich einfachere und billigere, sich finden ließen, welche einen schädigenden, abtötenden Einfluß auf im Wasser befindliche bzw. pathogene Bakterien auszuüben vermögen. Unter den hierher gehörigen chemischen Körpern mußte das Wasserstoffsuperoxyd:  $H_2O_2$  als der einfachste und wirksamste in Betracht gezogen werden.

Die Wirkungsweise des  $H_2O_2$  ist der des Ozons sehr nahestehend, denn bei beiden stellt der Sauerstoff das wirksame Prinzip dar. Während jedoch das Ozon schon an und für sich oxydierend wirkt, indem es leicht ein Sauerstoffatom abgibt, und die beiden übrigbleibenden Sauerstoffatome des Ozonmoleküls sich zu in-



aktiven Sauerstoff  $O = O$  aneinanderlagern, muß in dem  $H_2O_2$  erst durch organische Körper, Bakterien oder katalytisch wirkende Substanzen ( $FeSO_4$ ) ein Sauerstoffatom abgespalten werden, und dieses übt dann in statu nascendi, also auch in einer aktiven Form des  $O$ , seine oxydierende bzw. desinfizierende Wirkung aus. Wie im einzelnen der Angriff des aktiven Sauerstoffs bei der Wasserdesinfektion auf den Bakterienleib und die übrigen organischen Substanzen im Wasser erfolgt, ob der Lebensprozeß der niedersten Lebensformen dabei eine Rolle spielt und eine vorzügliche Inangriffnahme der organisch-lebendigen Substanz bedingt, entzieht sich vorläufig noch unserer Kenntnis.

Über die desinfizierende Kraft des  $H_2O_2$  liegen nun bereits eine große Reihe von Arbeiten vor, und wir wollen hier nur kurz diejenigen, welche sich auf seine Verwendung als Trinkwasserdesinfiziens beziehen, erwähnen: Die ersten Untersuchungen in diesem Sinne wurden von van Hettinga Tromp 1887 angestellt, der zu folgenden Resultaten gelangte:  $H_2O_2$  ist imstande, alle Keime im Wasser abzutöten. Die erforderliche Menge  $H_2O_2$  ist dabei von der Menge und der Natur der Keime abhängig. Es genügt, um gewöhnliches, verunreinigtes Trinkwasser zu sterilisieren, ein Zusatz von 1 : 5000 bis 1 : 50000. Im speziellen werden Typhusbazillen bei Zusatz von 2 : 10000 in 24 Stunden, 5 : 10000 in 5 Minuten abgetötet. Für Choleravibrionen genügt 1 : 10000, um sie in weniger als 5 Minuten zu vernichten, dagegen erfordern Milzbrandsporen einen Zusatz von 5 : 10000 und 24stündige Einwirkung zu ihrer Vernichtung. Diese Resultate van Hettinga Tromps wurden zunächst von Professor Uffelmann <sup>(26)</sup> und auf seine Veranlassung von Dr. Althoefer, Rostock <sup>(16)</sup>, einer Nachprüfung unterworfen, die zu wesentlich anderen Ergebnissen führte. Zur vollständigen Vernichtung der gewöhnlichen und pathogenen Wassermikroben hält Althoefer eine Konzentration des  $H_2O_2$  von 1 : 1000 mit 14stündiger Einwirkung für unbedingt erforderlich. Im übrigen erachtet er mit van Hettinga Tromp  $H_2O_2$  in den angewandten Mengen für ein schätzenswertes und völlig unschädliches Desinfektionsmittel zur Trinkwasserbereitung. Einen teilweise noch ungünstigeren Desinfektionseffekt



des  $\text{H}_2\text{O}_2$  konstatierte 1894 P. F. Schilow<sup>(18)</sup>. Ausgehend von dem sicherlich richtigen Gedanken, daß die Anwendung ganz verschiedener Präparate des leicht zersetzlichen  $\text{H}_2\text{O}_2$  die verschiedenen Versuchsergebnisse der Autoren bedinge und erkläre, stellte er sich nach Crismers Angaben durch Ätherextraktion ein von anorganischen Salzen und Mineralsäuren freies  $\text{H}_2\text{O}_2$  dar, das mit  $\text{Ag NO}_3$  sich nicht mehr trübte, und wobei der Niederschlag nach Zusatz von Ätzbaryt sich klar in  $\text{HCl}$  löste. Unter Verwendung so hergestellter  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Lösung findet nun Schilow folgendes: Choleravibrien sollen bei einem Zusatz 1 : 200 in 5 Minuten, bei 1 : 300 noch nicht in 1 Stunde abgetötet werden (NB. die Versuche wurden in Bouillonaufschwemmung angestellt). Typhus wurde bei 1 : 300 bis 400 in 30 Minuten, bei 1 : 1000 in 3 Stunden vernichtet. Auffallend ist übrigens, daß dieser Autor im Gegensatz zu anderen Forschern für Choleravibrien eine höhere Widerstandsfähigkeit gegenüber der Einwirkung des Desinfiziens konstatiert als für Typhusbazillen. Zu diesen Arbeiten, die sich auf die Ermittlung des Desinfektionswertes von  $\text{H}_2\text{O}_2$  und um dessen Brauchbarkeit zur Trinkwasserbereitung beziehen, gesellt sich dann noch eine Untersuchung von Gottstein, welche ein auffallendes Symptom bei der  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Einwirkung, nämlich die Entwicklung von Gasblasen, als Ausgangspunkt wählt. Diese Gasentwicklung bei  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Wasserdesinfektion ist nach Gottstein bezüglich der Quantität des entwickelten Sauerstoffs, sowie bezüglich der Intensität seiner Abspaltung proportional der in der Flüssigkeit enthaltenen Bakterienmenge, vorausgesetzt, daß keine lebenden Zellen sonst in der Flüssigkeit vorhanden sind. Diese Annahme veranlaßte Gottstein,  $\text{H}_2\text{O}_2$  als makroskopischen Indikator für den Bakteriengehalt von Wasserproben zu empfehlen, da erst bei einem Gehalt von über 1000 Bakterien in 1 ccm diese Reaktion deutlich auftrete. Diese letztere Behauptung besteht jedoch nur dann zu Recht, wenn außer den Bakterien keinerlei durch  $\text{H}_2\text{O}_2$  oxydierbare Substanzen im Wasser vorhanden, und Laser<sup>(20)</sup>, der die Behauptungen Gottsteins widerlegte, wies nach, daß sogar in sterilem Wasser Gasentwicklung erfolge, also von Keimen vollständig unabhängig.



Auf Grund einer grossen Reihe von Desinfektionsversuchen mit  $\text{H}_2\text{O}_2$ , die wir, ausgehend von den Angaben Althoefers, dass eine Konzentration 1 : 1000 bei 24stündiger Einwirkung am geeignetsten sei, im S. S. 1903 systematisch durchführten, fanden wir einen Zusatz von 0,1—0,2 : 1000  $\text{H}_2\text{O}_2$  zur Erzielung einer praktischen Wasserdesinfektion für ausreichend, vorausgesetzt, dass man ein einwandfreies  $\text{H}_2\text{O}_2$ , wie es das Mercksche 30proz.  $\text{H}_2\text{O}_2$  darstellt, verwendet und die Gewinnung keines sterilen, sondern eines möglichst keimarmen Wassers im Auge hat. Von diesen Versuchen seien nur die letzten ausschlaggebenden hier aufgeführt: Das Versuchswasser wurde einem Umflutgraben entnommen, zur Entfernung der Schwebestoffe mit Fließpapier filtriert, zu je 500 ccm auf sterile Glaskolben gefüllt und mit  $\text{H}_2\text{O}_2$  in 1proz. Lösung versetzt, so dass eine Lösung 0,1 : 1000 entstand. Es wurden zwei gleiche Kolben mit  $\text{H}_2\text{O}_2$  in dieser Weise behandelt, ein dritter diente zur Kontrolle.

Tabelle G.

Umflutgraben-Wasser, unverdünnt	I. Probe Zusatz $\text{H}_2\text{O}_2$ : 0,1 : 1000	II. Probe Zusatz $\text{H}_2\text{O}_2$ : 0,1 : 1000	Kontrolle ohne $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz
Keimzahl bei Beginn der Versuches . . .	41 400	41 400	41 400
„ nach $1\frac{1}{4}$ Stunden Versuchsdauer	10 368	13 920	32 256
„ „ $4\frac{1}{2}$ „ „	8 256	11 424	24 320
„ „ $7\frac{1}{4}$ „ „	6 336	6 432	39 744
„ „ 10 „ „	6 240	5 888	45 312
„ „ 24 „ „	252	54	∞

## Parallelversuch.

Keimzahl bei Beginn des Versuches . . .	15 792	15 792
„ nach 14 Stunden Versuchsdauer	168	∞
„ „ 17 „ „	19	∞
„ „ 24 „ „	8	∞

In der ersten Reihe dieses Doppelversuches setzt ein Gehalt von  $\text{H}_2\text{O}_2$  1,0 : 10000 die sehr hohe Keimzahl in einem unreinen Wasser (nähere Angaben später) in 24 Stunden von 41400 auf



54 Keime herab. In der zweiten Serie ist der Erfolg noch ausgesprochener. Die Proben wurden wiederholt und besonders vor jeder Entnahme durchgeschüttelt, die Zählung der Gelatineplatten wurde so spät wie möglich vorgenommen, damit auch etwa sehr langsam wachsende Kolonien mit in Rechnung kämen.

Ein weiterer Versuch war folgender: Zu Kolben mit 500 ccm sterilem Wasser wurden 0,5 ccm von 24 stündiger, dichtgewachsener Typhus- und Cholerakultur (Bouillon) zugesetzt, so dafs 2 Kolben mit Cholera, 2 mit Typhus infiziert wurden.  $\frac{1}{2}$  Stunde nach der Infizierung wurden die Kolben tüchtig durchgeschüttelt, von jedem eine Kontrollprobe von 1 ccm entnommen und damit 4 Bouillonröhrchen infiziert. Darauf wurden die Kolben mit dem aus der Tabelle ersichtlichen Prozentsatz von  $H_2O_2$  versetzt, und nach bestimmten Zeiträumen Probekulturen in der Weise angelegt, dafs je 1 ccm von dem Inhalt eines Kolbens — nach vorherigem Schütteln desselben — zu einem Kulturröhrchen mit 9 ccm steriler Bouillon, und von diesem wiederum 1 ccm in ein zweites gleiches Röhrchen gegeben wurden. Diese Anordnung wurde getroffen, um eine etwaige Hemmungswirkung durch mitübertragenes Desinfektionsmittel auszuschliessen. Die beschickten Bouillonröhrchen wurden bei 37° gehalten.

Tabelle H.

Steriles Wasser:	Zusatz $H_2O_2$ : 0,25 : 1000 $H_2O$				Zusatz $H_2O_2$ : 0,125 : 1000 $H_2O$			
	Klb. I: Typhus		Klb. II: Cholera		Klb. III: Typhus		Klb. IV: Cholera	
	1:10	1:100	1:10	1:100	1:10	1:100	1:10	1:100
Entnahme nach:								
$\frac{1}{2}$ Stunde	—	+	—	—	+	+	—	—
1 „	—	—	—	—	+	+	—	—
$1\frac{1}{2}$ Stunden	—	—	—	—	—	+	—	—
2 „	—	—	—	—	—	+	—	—
3 „	—	—	—	—	—	—	—	—
4 „	—	—	—	—	—	—	—	—

+ = Wachstum, Bouillon getrübt,  
— = kein Wachstum, Bouillon blank.

Der Versuch lehrt, dafs durch 0,125 : 1000  $H_2O_2$  Typhusbazillen in weniger als 4 Stunden, Choleravibrien in weniger



als  $\frac{1}{2}$  Stunde abgetötet wurden.<sup>1)</sup> Die zu Beginn entnommenen Kontrollröhrchen zeigten üppiges Wachstum. — Diesen Versuch wiederholten wir mit der Modifikation, daß keimreiches Flußwasser als Ausgangsmaterial verwendet und jedem Kolben 0,25 ccm Typhus und gleichzeitig 0,25 ccm Cholerabouillon zugesetzt wurde. Neben den Bouillonkulturen wurden noch Gelatineplatten angelegt, und nach 6 Stunden Versuchsdauer der ganze Kolbeninhalt in alkalische 1proz. Peptonkochsalzlösung verwandelt, um eventuell durch Anreicherung Choleravibrionen nachweisen zu können. Bei Beginn des Versuches wurden 25 000 Keime pro 1 ccm gezählt; bei der ersten Probeentnahme nach 3 Stunden war das Maximum der gezählten Keime 35 pro 1 ccm. In keinem Falle gelang es uns, Choleravibrionen durch die Nitrosindolreaktion, welche die verwendete Stammkultur ausgesprochen gibt, nachzuweisen. Die spezielle Untersuchung auf Typhus durch Agglutination konnte bei dem Vorhandensein vieler anderer wie Typhus wachsender Bakterien, nur an Stichproben und hier mit negativem Resultat durchgeführt werden. Bezüglich der Typhusabtötung kann deshalb kein definitives Urteil gefällt werden (man muß mit geeigneteren Nährmedien, Anreicherung nach Hoffmann und Ficker und Kultur auf v. Drigalski- und Conradi-Nährböden nachuntersuchen), und wir unterlassen daher die Anführung der Tabelle.

In keinem Falle wurde bei den Versuchen mit natürlich-keimhaltigen Wasser bei einem  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz von 0,1 : 1000  $\text{H}_2\text{O}_2$  Keimfreiheit, sondern nur erhebliche Verringerung der Keimzahl erzielt, und es war von Anfang an auch nicht die Absicht, alle Keime zu vernichten. Ein absolut keimfreies Trinkwasser — dessen Bereitung die meisten Autoren als Endziel betrachten — ist für den menschlichen Organismus, dessen Verdauungsprozefs zum großen Teil auf die Tätigkeit von Mikroorganismen angewiesen ist, durchaus nicht erforderlich, und wenn auch die gewöhnlichen Wasserbakterien sicherlich keine Bedeutung für

1) Mehrere Kontrolluntersuchungen mit Gelatineplattenverfahren zeigten, daß je nach der absoluten Menge der zugesetzten Spaltpilze die Keimfreiheit früher oder später eintrat. (Siehe auch letzten Absatz.)



den Tierkörper haben, ihr Fehlen also kein Nachteil ist, so bleibt dennoch »keimfreies Trinkwasser« eine übertriebene Anforderung. Zudem haben vor kurzem Proskauer und Schüder bei der Untersuchung der Wiesbadener Ozonisierungsanlagen bewiesen, wie ein Desinfektionsmittel (im angeführten Falle Ozon) die pathogenen Keime eines Wassers wohl abtöten kann, ohne dabei das Wasser keimfrei zu machen. Ein gleiches Verhalten möchten wir auch für das analog wirkende  $\text{H}_2\text{O}_2$  annehmen, ohne vorerst den strikten Beweis dafür erbracht zu haben.

Alle bisherigen Versuche waren mit eisenfreiem Wasser angestellt, und der Gedanke, daß ein Eisengehalt die Wirkung des  $\text{H}_2\text{O}_2$  irgendwie beeinflussen könnte, gab uns Anlaß zu folgenden Versuchen. Ein Kolben wurde wie vorher mit 0,1 : 1000  $\text{H}_2\text{O}_2$  versetzt, einem zweiten wurde außerdem noch 0,02 : 100  $\text{FeSO}_4$  zugegeben, ein dritter diente ohne Zusatz als Kontrolle.  $\text{FeSO}_4$  verursacht in dieser Menge eine kaum merkliche Trübung und kommt natürlicherweise in Gewässern vor, ohne dieselben ungenießbar zu machen; es nimmt sehr begierig Sauerstoff auf und fällt mit ihm als wasserunlösliche Eisenverbindung aus.  $\text{FeSO}_4$  könnte nunsowohl förderlich als hinderlich für die  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Desinfektion sein; es könnte die Wirkung des  $\text{H}_2\text{O}_2$  begünstigen, indem es als katalytisch wirkende Substanz die Umsetzung des  $\text{H}_2\text{O}_2$  und den Übertrag des O auf oxydable Substanzen beschleunigen oder hemmen durch Eigenverbrauch von naszierendem Sauerstoff. Jedenfalls tritt bei Zusatz von  $\text{H}_2\text{O}_2$  zu ferrosulfat-haltigem Wasser ein rascherer Ausfall der Eisenverbindung ein. Der unter den ebenangeführten Gesichtspunkten angestellte Versuch hatte folgendes Ergebnis:

Tabelle I.

	Wasser + Zu- satz von 0,1 : 100 $\text{H}_2\text{O}_2$	Wasser + 0,1 : 1000 $\text{H}_2\text{O}_2$ + 0,02 : 1000 $\text{FeSO}_4$	Kontrolle
	Nr. I	Nr. II	Nr. III
Keimzahl bei Beginn des Versuches	2 888	2 888	2 888
„ nach $1\frac{1}{2}$ Stunden . . .	144	96	—
„ „ $2\frac{1}{2}$ „ . . .	11	17	1 296
„ „ 4 „ . . .	3	2	—
„ „ 5 „ . . .	5	3	—
„ „ $6\frac{1}{2}$ „ . . .	4	3	386



Wie aus der Tabelle ersichtlich, ist man durch einen Zusatz von 1:1000  $\text{H}_2\text{O}_2$  instande, ein keimreiches Wasser, unabhängig von einem gleichzeitig vorhandenen löslichen Eisensalz, in weniger als 4 Stunden in keimarmes Wasser zu verwandeln. Zur Sicherung wurde dieser Versuch wiederholt und noch auf zwei weitere wasserlösliche Eisenpräparate ausgedehnt, nämlich Ferrum carb. saccharat. und Ferrum oxydat. saccharat. Das Ausgangswasser wurde wiederum einem Umflutgraben entnommen und um das Zehnfache mit Leitungswasser verdünnt.  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz 0,1:1000; Zusatz der Eisensalze 0,02:1000.

Tabelle K.

	Umflutgraben-Wasser				
	I. Ohne Zusatz Kontrolle	II. Mit Zusatz von 0,1:1000 $\text{H}_2\text{O}_2$ + 0,02:1000 Ferr. carb. sacch.	III. Mit Zusatz von 0,1:1000 $\text{H}_2\text{O}_2$ + 0,02:1000 Ferr. oxyd. sacch.	IV. Mit Zusatz von 0,1:1000 $\text{H}_2\text{O}_2$ + 0,02:1000 FeSO <sub>4</sub>	V. Mit Zusatz von 0,1:1000 $\text{H}_2\text{O}_2$
Keimzahl bei Beginn des Versuches abends 9 Uhr	2 686	2 686	2 686	2 686	2 686
„ nach 12 Stunden . . .	998	6	5	3	5
„ „ 18 „ . . .	464	5	5	3	7
„ „ 24 „ . . .	1 160	5	3	4	7

## Parallelversuch.

Keimzahl bei Beginn des Versuches morgens 9 Uhr	9 024	9 024	9 024	9 024	9 024
„ nach 6 Stunden . . .	6 312	11	4	9	10
„ „ 12 „ . . .	3 904	14	4	6	6
„ „ 24 „ . . .	3 792	2	3	4	2

Die Wasserproben zeigen ein gleiches Verhalten wie bei Versuch J; insonderheit übt auch der Zucker in den Saccharateisenverbindungen, der darin ja im Überschufs vorhanden, keinen störenden Einfluss auf den Reinigungseffekt aus, und es scheint uns dieser Umstand darauf hinzudeuten, dafs wiederum, ähnlich wie bei der Ozonisierung, der Angriff des naszierenden O leichter auf die lebende Bakteriensubstanz — nach Gottstein sollen



die Nukleoalbumine durch  $\text{H}_2\text{O}_2$  besonders leicht oxydiert werden — als auf die übrigen organischen Substanzen erfolgt. Daß im übrigen die absolute Anzahl der Bakterien oder leicht oxydabler organischer Substanz bei einem so einfachen chemischen Körper, wie ihn das  $\text{H}_2\text{O}_2$  darstellt, einen deutlichen Einfluß auf die Desinfektionsbreite ausübt (siehe Schilow u. a.), bedarf keines Beweises, aber solange die Größe der Affinität des O zu den einzelnen Substanzen nicht festgelegt ist, gestattet die Struktur eines Oxydationsmittels keinen Schlufs auf seine Ergiebigkeit als keimtötendes Mittel. Das  $\text{H}_2\text{O}_2$  ist bei 0,1 : 1000 Zusatz noch nach Tagen in Wasser nachweisbar; so wurde z. B. in der Wasserprobe (Tab. G) nach 4 Tagen noch ein Gehalt von 0,057 : 1000  $\text{H}_2\text{O}_2$  titrimetrisch nachgewiesen. Der Gehalt an organischer Substanz betrug am 4. Versuchstage in der Kontrolle (ohne  $\text{H}_2\text{O}_2$ ): 5,45 ccm, in der mit  $\text{H}_2\text{O}_2$  versetzten Probe:  $2,9 \text{ ccm } \frac{1}{100}$  Normal-Kaliumpermanganatlösung.

Diese Zahlen wurden dadurch gewonnen, daß zunächst in der Kälte unter  $\text{H}_2\text{SO}_4$ -Zusatz mit  $\frac{1}{100}$  N.  $\text{KMnO}_4$ -Lösung bis zur schwachen Rotfärbung titriert wurde; der Verbrauch wurde auf  $\text{H}_2\text{O}_2$  bezogen. — Wir waren hierzu berechtigt, weil die Kontrolle (ohne  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz) nur Spuren von Körpern (Nitriten) aufwies, welche Kaliumpermanganat in der Kälte reduzierten. — Alsdann wurden 20,0 ccm  $\frac{1}{100}$  N.  $\text{KMnO}_4$  weiter zugegeben und 10 Min. lang gekocht; nach dem Kochen Hinzufügen von 20,0 ccm  $\frac{1}{100}$  N.  $(\text{COOH})_2$  und Zurücktiteren des Überschusses an Oxalsäure wieder bis zur schwachen Rotfärbung. Der Verbrauch an Kaliumpermanganat in der Hitze wurde, wie üblich, auf oxydable (organische) Substanz bezogen. Alle diese Bestimmungen wurden doppelt ausgeführt.

Auch hier zeigt sich also wieder, daß  $\text{H}_2\text{O}_2$ , wenigstens in der Konzentration 0,05 : 1000 neben oxydabler Substanz in Lösung bestehen kann. Ein analoges Verhalten findet sich bei  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz zu alkalischer Bouillon. Solche Bouillon mit  $\text{H}_2\text{O}_2$  im Verhältnis 0,1 : 1000 versetzt und im Brutschrank bei  $37^\circ$  gehalten, gibt noch nach Tagen sichere  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Reaktion. Bringen



wir zu dieser Bouillon nun Typhuskulturaufschwemmung, so tritt bei mäßigem Zusatz (etwa 2 gtt. einer 24stündigen Bouillonkultur) ein Absterben der Typhusbazillen ein, die Bouillon bleibt dauernd klar und  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Reaktion positiv; setzen wir nunmehr zu einem solchen Bouillonröhrchen noch weiter Typhuskultur in genügender Menge (2—3 Platinösen Agarkultur) zu, so findet ein Absättigen des noch vorhandenen  $\text{H}_2\text{O}_2$  statt, und der Überschufs an Typhusbazillen kann sich nun vermehren; untersuchen wir jetzt auf  $\text{H}_2\text{O}_2$ , so läßt sich dasselbe mit Ferrosulfat- und Jodzinkstärkelösung nicht mehr nachweisen.  $\text{H}_2\text{O}_2$  kann also auch in der an organischer Substanz reichen Nährlösung bestehen und zwar in einer Konzentration, die Bakterien noch energisch abzutöten vermag. Erst durch das Zugabe von Bakterien wird es entweder rein chemisch oder biologisch umgesetzt; möglich wäre es auch, daß beide Zersetzungen nebeneinander stattfänden.

Unter den eben angeführten Gesichtspunkten ist auch die Hemmungswirkung des Wasserstoffsuperoxydes auf Bakterienwachstum in Nährlösung zu betrachten. In der Literatur finden wir sehr verschiedene Zahlen für Wachstumshemmung von Typhusbazillen, z. B. einen Grenzwert von 1,0  $\text{H}_2\text{O}_2$  : 15000,0 Nährlösung (Bouillon) angegeben. Wir beobachteten wiederholt Wachstum von Typhusbazillen, wenn wir einem Bouillonröhrchen von 10,0 ccm Inhalt so viel Wasserstoffsuperoxyd zusetzten, daß eine Konzentration 1 : 10000 entstand, und dieses Röhrchen dann mit 4 gtt. einer dichtgewachsenen 24stündigen Typhusbouillonkultur infizierten. Auch bei einem höheren Gehalt, z. B. 1 : 5000 tritt Wachstum ein, sofern nur eine genügende Bakterienmenge zur Infizierung verwendet wird. Das Nährsubstrat wird durch  $\text{H}_2\text{O}_2$ -Zusatz offenbar nur wenig verändert; die ganze Hemmungswirkung, wenn man von einer solchen im vorliegenden Falle überhaupt reden darf, ist als quantitativ aufzufassen, d. h. Wasserstoffsuperoxyd und Bakterienmenge reagieren aufeinander; ist  $\text{H}_2\text{O}_2$  im Überschufs, so werden alle Bakterien vernichtet, sind die Bakterien im Übermafs vorhanden, so tritt Wachstum ein.



Diese Wachstumsuntersuchungen pathogener Bakterien in Nährlösung fanden bei 37° statt und gestatten keinen Schlufs auf das Verhalten derselben Bakterien im Wasser bei natürlichen Temperaturverhältnissen. Hier befinden sich diese Mikroorganismen sowohl bezüglich der Temperatur als auch bezüglich ihrer Ernährung in einer meist sehr ungünstigen Lage und haben ausserdem noch den Konkurrenzkampf mit den natürlichen Wasserbakterien zu bestehen, welche auf die vorhandenen Existenzbedingungen akkommodiert sind. Diese Umstände müssen bei der Wasserstoffsuperoxydesinfektion des Wassers ebensogut ausschlaggebend sein wie die absolute Anzahl der vorhandenen Bakterien. Nähere Untersuchungen hierüber behalten wir uns vor. Zum Schlusse sei noch auf einen Umstand hingewiesen, der die bakterientötende Wirkung der Luftdurchspülung, die wir im ersten Teile dieser Arbeit behandelt, mit der  $H_2O_2$ -Desinfektion nahe verwandt erscheinen läßt: nach Schöne<sup>(27)</sup> findet sich normalerweise, wenn auch nur in Spuren, in der Luft Wasserstoffsuperoxyd, und es ist daher sehr wohl denkbar, dafs die keimvernichtende Wirkung der Luft unter den angeführten Bedingungen eine  $H_2O_2$ -Wirkung ist; auch die Selbstreinigung der Flüsse beruht nach Dieudonné, z. B. auf Wasserstoffsuperoxydwirkung.

Überblickt man die angeführten Untersuchungen über Verbesserung des Trinkwassers durch Zusatz von Wasserstoffsuperoxyd, so ergibt sich, dafs diesem Mittel ein höherer Desinfektionswert und gröfsere Brauchbarkeit zur Trinkwasserbereitung besonders für kleine Verhältnisse zuerkannt werden mufs, als dies bisher der Fall war. Wasserstoffsuperoxyd wird jetzt in 30proz. haltbarer Lösung in den Handel gebracht; es läfst sich daher zur Wassersanierung auf Expeditionen etc. leicht mitführen und stellt auch für den Hausgebrauch ein wohlverwendbares Desinfektionsmittel dar.



### Literaturverzeichnis.

1. W. Stahl, Bakteriologische und chemische Untersuchungen über Verunreinigung und Selbstreinigung kleinerer Flusläufe in der Umgebung von Freiburg i. B. Freiburg. Inaug.-Dissert. 1904.
2. Schüder, Die Wassersterilisation. Gesundheits Ing. 03, 12, 194.
3. Leone C., Untersuchungen über die Mikroorganismen des Trinkwassers und ihr Verhalten in kohlensauren Wässern. Arch. f. Hyg. IV, 168.
4. Fromme, Über Beziehungen des metallischen Eisens zu den Bakterien und über den Wert des Eisens zur Wasserreinigung. Marburg. Inaug.-Dissert.
5. Über das Verhalten verschiedener Bakterienarten im Trinkwasser. Ztschr. f. Hyg. I, 76.
6. Heraeus, Über das Verhalten der Bakterien im Brunnenwasser sowie über reduzierende und oxydierende Einwirkung der Bakterien. Ztschr. f. Hyg. I, 196.
7. Rossi, Contribution à l'étude bacteriologique des eaux. Genève 1892.
8. Rubner, Beitrag zu der Lehre von den Wasserbakterien. Arch. f. Hyg. XI, 365.
9. Cramer, Die Wasserversorgung von Zürich. 1885.
10. Wolffhügel und Riedel, Die Vermehrung der Bakterien im Wasser, Arb. a. d. K. G. I, 455.
11. Schmidt B., Über den Einfluss der Bewegung auf das Wachstum und die Virulenz der Mikroben.
12. Lehmann B. K., Methoden der praktischen Hygiene. Wiesbaden, Bergmann, 1901, 2. Aufl.
13. Rapp, Über den Einfluss des Lichtes auf organische Substanzen mit besonderer Berücksichtigung der Selbstreinigung der Flüsse. Arch. f. Hyg. 48, 179.
14. Kabrbel, Bakteriolog. u. kritische Studien über Verunreinigung und Selbstreinigung der Flüsse. Arch. f. Hyg. 30, 32.
15. van Hettinga Tromp, Waterstofsperoxyde tu desinfectie van drinkwater. Inaug.-Dissert., Groningen, Holland, 1887.
16. Althoefer, Über die Desinfektionskraft von  $H_2O_2$  auf Wasser. Zentr.-Bl. 8, 129.



17. Richardson, The aktion of light in preventing putrefactive decomposition: and in inducing the formation of hydrogen peroxide in organic liquids. Zentr. Bl. 16, 42.
18. Schilow, Über Einfluss des  $H_2O_2$  auf einige pathogene Mikroorganismen. St. Petersburg, Med. Wochenschr., 1894, Nr. 6.
19. Gottstein, Über Zerlegung des  $H_2O_2$  durch die Zellen mit Bemerkungen über eine makroskopische Reaktion für Bakterien. Virch. Arch. LXXXIII, Heft 2.
20. Laser H., Die makroskopische Wasseruntersuchung durch Anwendung von  $H_2O_2$ . Zentr.-Bl. 16, 182.
21. Weil Th., Keimfreies Trinkwasser mittels Ozon. Zentr.-Bl. 26, 15.
22. Erlwein, Die Trinkwasserreinigung durch Ozon nach Siemens u. Halske. Zentr.-Bl. 30, 410.
23. Schüder, Über das Hühnermannsche Verfahren der Wasserdesinfektion nebst Bemerkungen über die bei der Prüfung derartiger Desinfektionsmittel anzuwendenden Untersuchungsmethoden. Ztschr. f. Hyg. 39.
24. Fraenkel C. und Piefke C., Versuche über die Leistungen der Sandfiltration. Ztschr. f. Hyg. 8, 1.
25. Proskauer und Schüder, Weitere Versuche mit Ozon als Wassersterilisationsmittel im Wiesbadener Ozonwasserwerk. Gesundheits-Ing. 1903, 48, Nr. 3.
26. Uffelmann, 6. Jahresbericht über die Fortschritte und Leistungen auf dem Gebiete der Hygiene. (1885, 47 u. 48.)
27. Schöne, Über den Nachweis des  $H_2O_2$  in der atmosphärischen Luft und den atmosphärischen Niederschlägen. Ztsch. f. analyt. Chemie 33, 137.
28. Dieudonné, Beiträge zur Beurteilung der Einwirkung des Lichtes. Arb. a. d. R.-G. 93—94.















# ARCHIV FÜR HYGIENE.

(BEGRÜNDET VON MAX v. PETTENKOFER.)

UNTER MITWIRKUNG

VON

Prof. Dr. O. BOLLINGER, München; Prof. Dr. BONHOFF, Marburg a. L.; Prof. Dr. R. EMMERICH, München;  
Prof. Dr. F. ERISMANN, Zürich; Prof. Dr. HEIM, Erlangen; Prof. Dr. A. HILGER, München; Prof. Dr.  
F. HUEPPE, Prag; Prof. Dr. KABRHEL, Prag; Prof. Dr. F. KRATSCHMER, Wien; Prof. Dr. K. LEHMANN,  
Würzburg; Prof. Dr. LODE, Innsbruck; Prof. Dr. L. PFEIFFER, Rostock; Generalarzt Dr. J. PORT,  
Würzburg; Prof. Dr. W. PRAUSNITZ, Graz; Prof. Dr. F. RENK, Dresden; Prof. Dr. SCHOTTELIUS,  
Freiburg i. B.; Generaloberarzt Dr. A. SCHUSTER, München; Prof. Dr. WERNICKE, Posen.

HERAUSGEGEBEN

VON

**J. FORSTER, M. GRUBER, FR. HOFMANN, M. RUBNER,**

O. Ö. PROFESSOREN DER HYGIENE UND DIRECTOREN DER HYGIENISCHEN INSTITUTE AN DEN UNIVERSITÄTEN ZU  
**STRASSBURG      MÜNCHEN      LEIPZIG      BERLIN.**

**EINUNDFÜNFZIGSTER BAND.**

---

**MÜNCHEN UND BERLIN.**

**DRUCK UND VERLAG VON R. OLDENBOURG.**

**1904.**



# Inhalt.

	Seite
Der Nutzwert des Fleischextraktes. Von Dr. Emil Bürgi in Bern. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin) . . . .	1
Über das Verhalten der Extraktivstoffe des Fleisches im Tierkörper. Von Max Rubner . . . . .	19
Die chemische Zusammensetzung des Kotes bei verschiedener Nahrung. Von Dr. med. N. P. Schierbeck. (Aus dem Hygienischen Laboratorium der Universität zu Kopenhagen) . . . . .	62
Zur Biologie der Fäulnis. Von Dr. Gottlieb Salus. (Aus dem Hygie- nischen Institut der deutschen Universität in Prag. Vorstand: Prof. Hueppe.) (Mit Tafel I) . . . . .	97
Über Zusammensetzung und Preis von Fleischsorten und Wurstwaren. Von Dr. med. Toyokichi Kita. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Leipzig) . . . . .	129
Über die Fettbestimmung im Fleisch und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers. Von Dr. med. Toyokichi Kita. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Leipzig) . . . .	165
Studien zur relativen Photometrie. II. Teil. Vom Dozenten Dr. Stan- Růžicka. (Aus dem Hygienischen Institute des Prof. Kabrhel in Prag) . . . . .	179
Untersuchungen über einige physikalische Eigenschaften von 50 Klei- dungsstoffen, mit besonderer Rücksicht auf die Permeabilität in feuchtem Zustande. Von Dr. med. S. J. de Lange, prakt. Arzt. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität zu Amsterdam) .	221
Über die Bildung von homologen und heterologen Agglutininen im Tierkörper. Von Dr. Franz Ballner, k. und k. Regimentsarzt, und Dr. Rudolf Ritter v. Sagasser, Assistent des Institutes. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Innsbruck. Vor- stand: Prof. A. Lode) . . . . .	246
Über spezifische Bindung von Agglutininen bei Absorptionsversuchen. Von Dr. Franz Ballner, k. und k. Regimentsarzt, und Dr. Rudolf Ritter v. Sagasser, Assistent des Institutes. (Aus dem Hygiene- schen Institute der k. k. Universität Innsbruck. Vorstand: Prof. A. Lode) . . . . .	266



	Seite
Weitere Untersuchungen über den Bau und die allgemein biologische Natur der Bakterien. Von Dr. Vladislav Růžička, Assistenten am Institute. (Aus dem k. k. Hygienischen Institute des Prof. Dr. Gustav Kabrhel in Prag.) (Mit Tafel II) . . . . .	281
Der Wärmehaushalt beim Menschen nach Bädern und Duschen von verschiedener Temperatur. Von Dr. med. Alexander Ignatowski. (Aus der hydrotherapeutischen Abteilung der Klinik von Prof. M. Janowski. St. Petersburg) . . . . .	319
Über den Einfluss künstlicher Stoffwechselalterationen auf die Produktion der Antikörper. (Ausgeführt mit Unterstützung der Kaiserl. Akademie der Wissenschaften in Wien.) Von Privatdozent Dr. Paul Th. Müller, Assistent am Institute. (Aus dem Hygienischen Institut der Universität Graz) . . . . .	365



## Der Nutzwert des Fleischextraktes.

Von

Dr. **Emil Bürgi** in Bern.

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität Berlin.)

Die Untersuchungen Rubners über die Wirkung der Extraktivstoffe des Fleisches auf die Wärmebildung des tierischen Organismus haben uns gezeigt, daß nach reichlichen Gaben von Fleischextrakt eine Zunahme der Kohlensäureausscheidung durch die Atmung beim Hunde nicht auftritt, daß aber der Harn des Versuchstieres Veränderungen zeigt, die nur durch ein Übertreten von Extraktivstoffen in denselben erklärt werden können. Rubner kam somit zu dem Ergebnis, daß der Fleischextrakt bei seinem Durchgang durch den Organismus keine nennenswerte Umgestaltung erleidet.

Die Untersuchungen Rubners waren durch eine für den Beweis der isodynamen Vertretung der Nahrungsstoffe wichtige Frage veranlaßt worden, es handelte sich damals bei ihm darum, die Verbrennungswärme des Muskelfleisches durch Rechnung zu finden. Für die hierzu nötigen Überlegungen spielte die Frage, inwieweit die Extraktivstoffe dem Körper Wärme liefern könnten, eine gewisse Rolle. Doch als kaum ein Jahr später Rubner durch besondere direkte Messungen die Verbrennungswärme des Fleisches im Tierkörper feststellte, hatte die Weiterverfolgung der Extraktfrage kein aktuelles Interesse mehr.

Ich habe aber vor einer Reihe von Jahren die von Rubner zuerst in Angriff genommene Frage wieder aufgenommen und zwar von einem praktischen Gesichtspunkte aus.



Im Laufe der Jahre sind neben dem Liebigschen Extrakte eine Reihe ähnlicher Präparate im Handel erschienen.

Geheimrat Rubner veranlaßte mich daher, eine vergleichende Untersuchung solcher Nährstoffe oder Genußmittel vorzunehmen. Solche Präparate sind — wie es scheint — oft von sehr wechselnder Zusammensetzung; neben offenkundigen Abbauprodukten finden sich eine Reihe von Stoffen höheren Nährwertes, selbst kleine Mengen von Eiweiß, Albumosen und Peptonen, und ihre Wirkung auf den Körper läßt sich a priori nicht voraussagen, vielmehr bedarf es hierzu des Experimentes. Ich habe außer dem Liebigschen Fleischextrakt nur noch Maggi und Toril in ihrer Wirkung untersucht, werde aber die hierbei gewonnenen Resultate erst mitteilen, wenn ich noch weitere Präparate geprüft haben werde und will jetzt nur über meine mit dem Liebigschen Extrakt ausgeführten Untersuchungen berichten.

Experimente dieser Art sind wesentlich erleichtert und in die richtige Bahn geleitet worden, seitdem Rubner zuerst durch Bestimmungen der Verbrennungswärme des Harns gezeigt hat, wie verschieden die Art und Menge der durch die Nieren gehenden organischen Stoffe sein kann. Der Hungerharn, der Fleischharn, der Eiweißfütterungsharn, sie alle unterscheiden sich wesentlich voneinander.

Es war der Weg zur praktischen Durchführung meiner Aufgabe also klar gegeben, es handelte sich vor allem darum, die Menge der durch die Nieren abgehenden Bestandteile bei Zufuhr der obengenannten Präparate festzustellen.

Die Versuche wurden im Sommer des Jahres 1900, also vor 4 Jahren, vorgenommen, aber bisher nicht publiziert, da ich immer hoffte, sie noch weiter fortsetzen zu können. Ich fühle mich nun aber doch veranlaßt, meine Beobachtungen mitzuteilen, da inzwischen eine Arbeit von Johannes Frentzel und Masujiro Toriyama<sup>1)</sup> veröffentlicht worden ist, die in manchen Richtungen denselben Weg der Untersuchung eingeschlagen hat wie ich, aber zu ganz und gar abweichenden Resultaten gekommen

---

1) Engelmanns Archiv, 1901, S. 199 ff.



ist. Im Gegensatze zu den Angaben Rubners finden die Genannten: »dafs die eiweifsfreien Extraktivstoffe zu einem recht erheblichen Teil, etwa zu  $\frac{2}{3}$  ihrer Menge, am Stoffwechsel teilnehmen, d. h. dem Körper Energie liefern.« Frentzel und Toriyama sind, wie aus ihrer ganzen Darstellung hervorgeht, durch die Anschauungen Pflügers, der durch »Überlegungen und Kritik« nachgewiesen zu haben meint, die Extraktivstoffe hätten einen bedeutenden Brennwert, zu ihrer Untersuchung veranlaßt worden. Wenn man nichts weiter wollte als dieses, so gab es in der Tat einen recht bequemen Weg und einen der sicherer war als theoretische Überlegungen. Man braucht ja nur die bekannten Angaben über die Verbrennungswärmen der in Frage kommenden Stoffe (Fleisch, Extrakt, Kot, Harn) zueinander in Beziehung zu setzen um herauszufinden, was an der Vermutung Pflügers und an den Ergebnissen Frentzels und Toriyamas richtig sein kann. Die Triebfeder für meine Untersuchungen lag in dem Wunsche, vergleichende Experimente mit verschiedenen Extraktivstoffen anzustellen. Ob der Fleischextrakt ein paar Kalorien mehr oder weniger an verbrennlicher Substanz besitzt, hat gar keine praktische Bedeutung für die Ernährung, da niemand soviel Fleischextrakt genießt, dafs ihm die mit demselben zugeführten Kalorien ernstlich und auf die Dauer nützen könnten. Die Bedeutung der Extraktivstoffe liegt, wie die praktische Erfahrung lehrt und wie die Versuche von Pawlow in interessanter Weise dargelegt und bewiesen haben, in einer ganz anderen Richtung, nämlich in ihrer Beziehung zu den Verdauungsvorgängen, vor allem in ihrem Einflufs auf den Ablauf der Magenverdauung. Sie geben uns ferner, wie aus den Darlegungen Rubners (Gesetze des Energieverbrauches, S. 423) hervorgeht, die Möglichkeit, die gleiche Wirkung, die das Fleisch auf den Verdauungsprozeß ausübt, einzuleiten, ohne durch Überlastung des Körpers mit Eiweifs eine unter Umständen unerwünschte Steigerung des Kraftwechsels herbeizuführen. Auch hinsichtlich der Bemessung des Energiewertes des Fleisches kann diese Frage unsere Kenntnisse nicht bereichern. Dies alles nimmt ihr aber nicht das theoretisch wichtige Interesse, ob nicht in



beschränktem Umfang — innerhalb engerer Grenzen, als sie von Frentzel angegeben wurden — eine Veränderung der Extraktivstoffe im Körper eintritt, ein Vorkommnis, das mit der von Rubner ausgesprochenen Meinung durchaus nicht im Widerspruch stünde.

Ich habe mich also aus den oben angegebenen Gründen und von den genannten Gesichtspunkten ausgehend an die weitere Bearbeitung der Frage gemacht. Wenn auch die Art der Beobachtung in allgemeinen Zügen feststand, so hatte sich doch bei dem einzigen diesbezüglichen Versuche, der bisher vorlag, eine Schwierigkeit herausgestellt, die in der nicht genügend raschen Ausscheidung der N-haltigen Stoffe des Extraktes durch den Urin lag. Rubner hat diese Beobachtung zuerst gemacht aber allerdings auf den Umstand hingewiesen, daß bei seinem Versuch ein starkes Zurückhalten von Wasser im Leibe des hungernden Tieres eingetreten war. Da Rubner aber nicht auf die Verhältnisse der Ausscheidung der Extraktbestandteile im Harn seine Schlusfolgerungen basierte, sondern auf die respiratorischen Vorgänge, bei meinen Experimenten aber gerade von Respirationsanalysen abgesehen werden sollte, spielte die technische Schwierigkeit, die durch eine eventuelle Retention von Stoffen entstehen konnte, für mich eine gewisse Rolle.

Nach diesen Vorbemerkungen will ich meine Versuchsanordnung kurz skizzieren.

Ein Hund von 7—8 kg Gewicht, dem der Harn durch Katheterisieren abgenommen wurde, hungerte 2 Tage lang, dann erhielt er 2 Tage eine bestimmte, näher analysierte Menge Liebig'schen Fleischextraktes, worauf wieder 1—2 Hungertage folgten. Bestimmt wurden in den Einnahmen und im Harn N (Kjeldahl) C (im Extrakt im Verbrennungsofen, in den Urinen nach Scholz durch Kochen mit  $H_2SO_4$  und Kaliumbichromat und Auffangen der  $CO_2$  in Barytwasser) Phosphorsäure (im Extrakt nach Veraschung gewichtsanalytisch in den Urinen durch Titrierung), die Gesamtschwefelsäure und die Asche. Im Harn sollte ferner mittels der Berthelotschen Bombe die Verbrennungswärme bestimmt werden. Es wurden dazu die von anderer Seite emp-



fohlenen Papierpföckchen zum Aufsaugen des Harnes benutzt. Leider ging dadurch der kalorimetrische Teil des ganzen Versuches verloren. Die Methode eignet sich ganz und gar nicht für die vorliegenden Zwecke. Die Verluste bei dem Eintrocknen, namentlich bei wiederholter Befeuchtung, sind außerordentlich groß und können exakt nicht festgestellt werden. Auch das Aufsaugenlassen des eingedickten Harnes hat neben anderem den Nachteil, daß bei der kapillaren Aufnahme Scheidungen der Substanzen eintreten, und man nicht darauf rechnen kann, im Papier dieselbe Substanz zu finden, die man hat aufsaugen lassen. Außerdem aber ist das, was man schließlich zur Verbrennung hat, doch sehr wenig, und die Fehler häufen sich um so mehr, als ja der Harn an sich im allgemeinen eine sehr geringe Verbrennungswärme aufweist.

In einer zweiten Versuchsreihe bin ich zu dem früher von Rubner angegebenen Verfahren zurückgekehrt, habe den Harn im Vakuum bei niedriger Temperatur getrocknet und das entweichende Ammoniak in verdünnter Schwefelsäure aufgefangen, titriert und als Harnstoff in Rechnung gebracht.

Den N-Verlust haben Frentzel und Toriyama, wie sie sagen, unter der Annahme berechnet, daß der Harn sich gleichmäßig in allen Teilen zerlege, nicht nur der Harnstoff. »Nach Pflügers Kritik eines Rubnerschen Versuches, bei welchem Harn auf Bimssteinpulver eingedampft wurde, ist diese (d. h. die Annahme der Harnstoffzerlegung. Ref.) damals von Rubner gemachte Annahme, daß der Gewichtsverlust nur durch eine Zersetzung von Harnstoff bedingt sei, kaum zulässig.« Einen weiteren Grund als dieses fremde Urteil führen Frentzel und Toriyama für ihre andere Art der Berechnung nicht an.

An Stelle solch nutzloser Kritik läßt sich kurz folgendes angeben:

Pflügers Annahme ist unberechtigt, denn

1. geht aus den Angaben Krummachers<sup>1)</sup>, die sich auf Versuche aus dem E. Voitschen Laboratorium stützen,

---

1) Zeitschrift f. Biologie (Festschrift f. Voit), S. 242.



hervor, daß der bei der Destillation des Urins verlorengehende Stickstoff wesentlich aus präformiertem Ammoniak entsteht;

2. sind Versuche im Berliner hygienischen Institut angestellt worden, bei welchen die nach Rubners alter Methode berechnete Verbrennungswärme des Harns sich mit der Verbrennungswärme des Harns, der mit Oxalsäure (ohne N-Verlust) eingedampft wurde, deckte.

### Serie I.

Über die Zahlenergebnisse der ersten Versuchsreihe gibt die folgende Generaltabelle eine ausreichende Übersicht. Nach dem Vorgang Rubners wurden keine übergroßen Extraktmengen gegeben, sondern nur soviel als etwa der Hund bei genügender Fleischkost auch seinem Körper zugeführt hätte. Gibt man übermäßig viel, so könnte man den Einwand machen, daß dann die Umsetzung und Zersetzungsverhältnisse andere werden können. Auch der Umstand, daß eine sehr reichliche Wasserzufuhr benötigt wird, könnte bei großer Extraktzufuhr störend einwirken.

### Serie I.

#### A. Einnahmen

an dem 3. und 4. Versuchstage je 18,6 g frischer Fleischextrakt.

Tage	Trocken- substanz	N	C	Asche	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
3. Tag . . .	15,704	1,686	4,625	4,230	1,294	0,176
4. Tag . . .	15,704	1,686	4,625	4,230	1,294	0,176
Totaleinnahme	31,408	3,372	9,250	8,460	2,588	0,352

#### B. Ausgaben.

Tage	Gewicht des Hundes	Urin- menge	N	C	N : C	Asche	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
1. Hungertag .	7080 g	164 ccm	2,344	1,571	1 : 0,670	0,295	0,210	0,045
2. Hungertag .	7010 „	120 „	1,915	1,325	1 : 0,692	0,251	0,270	0,065
1. Extrakttag .	7005 „	322 „	3,516	4,863	1 : 1,385	3,735	1,394	0,181
2. Extrakttag .	6985 „	310 „	3,993	5,948	1 : 1,489	4,904	1,586	0,260
Letzt. Hungertg.	6720 „	184 „	1,963	1,441	1 : 0,734	0,367	0,625	0,081

Gewicht des Hundes am Tage nachher 6620 g.



Nach der Fleischextraktzufuhr stieg sofort die Stickstoffausfuhr im Harn, ferner ganz bedeutend die Kohlenstoffabgabe, ebenso der Gehalt des Urins an Asche, Phosphorsäure und Gesamtschwefelsäure. Der Kohlenstoffgehalt stieg so bedeutend, daß eine erhebliche Veränderung des Quotienten N : C zugunsten des Nenners auftrat. Am 5. Versuchstage, als das Tier wieder hungerte, fielen alle Werte ab, die Stickstoffmenge des Harns betrug nur wenig mehr als am 2. Hungertage, der Kohlenstoffgehalt entsprach fast genau demjenigen am Tage vor der Extraktgabe, nur von der Asche, der Gesamtschwefelsäure und der Phosphorsäure erschienen am Hungertage nach der Extraktgabe mehr als am Hungertage vor derselben im Urin. Der letzte Befund deckt sich völlig mit den Ergebnissen Rubners, der gleichfalls eine Zurückhaltung von  $P_2O_5$  nach Fleischextraktgabe gesehen hatte. Somit spricht das Ergebnis meiner Versuche zunächst ganz dafür, daß die Extraktbestandteile wenig verändert den Körper wieder im Harn verlassen.

Legt man die Ergebnisse an den Hungertagen und die an den Extrakttagen zu Mittelwerten zusammen und vergleicht die Größe der Mehrausscheidung nach Extraktgabe mit den durch den Extrakt zugeführten, so erhält man folgendes Bild:

	N	C	Asche	$H_2SO_4$	$P_2O_5$
Ausgaben der Tage mit Extrakt . .	7,509	10,811	8,639	2,980	0,442
Ausgaben der ersten 2 Hungertage .	4,259	2,896	0,546	0,480	0,110
Differenz . . . . .	3,250	7,915	8,093	2,500	0,332
Einnahmen an den Extrakttagen . .	3,372	9,250	8,460	2,588	0,352

Die Mehrausscheidung von N, C, Asche,  $P_2O_5$  und  $H_2SO_4$  durch den Urin kommt der Zufuhr der Bestandteile mit dem Extrakt sehr nahe.

Es fehlen von	N	3,62 %
	C	14,43 »
	Asche	4,34 »
	$P_2O_5$	3,41 »
	$H_2SO_4$	5,68 »



Da von  $P_2O_5$  und  $H_2SO_4$  auch am nachfolgenden Hungertage noch etwas mehr ausgeschieden wurde als an den Tagen vor der Extraktgabe, so ist eigentlich nur bei dem Kohlenstoff ein nennenswertes, aber doch auch nicht sehr beträchtliches Defizit in der Ausgabe zu konstatieren.

Natürlich hängt für die Berechnung des Zuwachses alles davon ab, daß man die Basis der Hungertage richtig gewinnen kann, es wäre erwünscht gewesen, noch einen weiteren Hungertag zur Kontrolle zu besitzen.

Wenn sich bei einer solchen Berechnung ein Defizit an Stickstoff ergibt, so ist dasselbe nicht eindeutig, denn es kann sich entweder um eine unvollkommene Ausscheidung oder Retention im Körper oder um eine nährnde Wirkung, bei welcher Teile des eingegebenen Stoffes an Stelle des im Hungerzustande verbrauchten Materials als Ersatz eingetreten sind, handeln. Bis zu einem gewissen Grade muß bei käuflichem Extrakt nun ein solches Defizit sich ergeben, weil ja kleine Eiweiß- und Albuminmengen in demselben vorhanden sind.

### Serie II.

An demselben Hunde wurde in gleicher Weise ein Kontrollversuch ausgeführt, bei welchem nur auf die Bestimmung der Gesamtschwefelsäure verzichtet wurde. Die Analysen wurden im übrigen genau in der nämlichen Weise vorgenommen. Die Wärmewerte der Urine wurden in der oben angegebenen Weise bestimmt.

Um den Einfluß einer eventuellen Zurückhaltung von Bestandteilen des Fleischextraktes noch mehr zu eliminieren, wurden an die Extrakttage 2 Hungertage angeschlossen.

Ich hatte keinen Anlaß, von der von Rubner zuerst angegebenen Anordnung eines Hungerversuches, der durch die Extraktfütterung unterbrochen wird, abzugehen. Diese Versuchsart scheint nicht allgemein gebilligt worden zu sein; denn Frontzel und Toriyama haben sie durch eine vermeintliche Verbesserung ersetzt, indem sie das Versuchstier vor den Extrakttagen und während derselben mit Kartoffelstärke und Fett fütterten.



Der praktische Erfolg ist aber nicht sehr ermutigend. Vor allem handelt es sich darum, jede Komplikation durch ungleichartige Kotbildung soweit wie möglich auszuschließen. Wenn aber eine erhebliche Menge von Kost neben Extrakt gegeben wird, bleibt die Beteiligung des Kotes an den Umsetzungen naturgemäÙ unsicher.

Über Einnahmen und Ausgaben bei diesem Versuche gibt die nachfolgende Tabelle Auskunft.

## Serie II.

A. Einnahmen an dem 3. und 4. Versuchstage je 18,6 g Extrakt.

Tage	Trocken- substanz	N	C	Asche	P, O <sub>2</sub>	Kalorien
3. Versuchstag . . . .	15,682	1,543	4,505	4,618	1,186	46,058
4. Versuchstag . . . .	15,682	1,543	4,505	4,618	1,186	46,058
Totaleinnahme . . . .	31,364	3,086	9,010	9,236	2,372	92,116

## B. Ausgaben.

Tage	Gewicht des Hundes	Urin- menge	N	C	N : C	Asche	P, O <sub>2</sub>	Kalorien für 2Tage zusamm.
1. Hungertag	7900	170	1,826	1,229	1 : 0,673	0,315	0,225	23,332
2. Hungertag	7520	160	1,164	0,858	1 : 0,757	0,290	0,218	
1. Extrakttag	7280	255	2,956	4,773	1 : 1,614	4,909	1,298	99,281
2. Extrakttag	7150	300	2,950	4,947	1 : 1,677	4,510	1,476	
1. Nachfolg. Hungertag	6694	165	1,294	1,042	1 : 0,805	0,372	0,435	28,356
2. Nachfolg. Hungertag	6674	120	1,739	1,116	1 : 0,642	0,348	0,230	

Was die Kalorienbestimmung betrifft, muß ich noch bemerken, daß ich, um möglichst gute Zahlen zu bekommen, von dem Urin eines jeden Tages gleich die Hälfte für diese Bestimmung nahm, dann die Urine von je 2 zusammengehörigen Tagen, also der 2 ersten Hungertage, der 2 Tage, an denen der Hund Extrakt bekam und der 2 nachfolgenden Hungertage, mischte und sie hierauf in der oben angegebenen Weise auf ihren Verbrennungswert untersuchte. Was die Verbrennungswärme des Fleischextraktes anlangt, so meinen Frentzel und Toriyama, die erste Angabe hierüber gemacht zu haben. Das



ist aber unzutreffend. B. Danilewsky hatte schon 1881 (vgl. Centralblatt für med. Wissenschaft Nr. 26 und 27) die Verbrennungswärme des Extractum carnis zu 3206 g Kal. pro 1 g Trockensubstanz angegeben. Meine Zahl gibt 2937, andere Proben mehr. Frentzels Angabe = 3177. Wenn man übereinstimmende Mittelzahlen erhalten wollte, müßte man sich einmal über die Art der Trockenbestimmung vorerst einigen und ferner auf aschefreie Substanz berechnen (in meinem Versuch 1 g = 4162).

Mit der Fleischextraktgabe stiegen auch hier sofort die N-, C-, Asche- und  $P_2O_5$ -Ausscheidung durch den Harn und sie fielen an den darauffolgenden Tagen wieder ab. Der C-Gehalt des Harns ist an dem ersten Hungertage nach der Extraktgabe schon ebenso niedrig wie am Tage vor derselben, die  $P_2O_5$ -Ausgabe erreicht am 2. Hungertage nach der Fleischextraktgabe den Hungerwert des 2. Versuchstages, nur die Ascheausscheidung im ganzen genommen hat an diesem Tage den Hungerwert des 2. Tages noch nicht ganz erreicht.

Nimmt man auch hier wieder die Mittelzahlen aus den Ergebnissen der Hungertage vor und nach der Zufuhr des Fleischextraktes und vergleicht sie mit den Ausscheidungen an den Extrakttagen, so erhält man folgendes Ergebnis:

	N	C	Asche nach $NH_3$ Zusatz	$P_2O_5$	Kalo- rien	Kal./N
Ausgaben an den 2 Extrakttagen	5,906	9,720	9,419	2,774	99,281	16,81
Ausgaben an den 2 ersten Hungertagen . . . . .	2,990	2,087	0,605	0,448	23,332	7,80
Differenz . . . . .	2,916	7,633	8,814	2,331	75,949	—
Einnahmen an d. 2 Extrakttagen	3,086	9,010	9,236	2,372	92,116	—

Es fehlen von dem im Extrakt zugeführten

N 5,52 %

C 15,28 »

der Asche 4,58 »

»  $P_2O_5$  1,53 »

den Kalorien 17,55 »



In beiden Fällen ist der Kot nicht näher untersucht worden, da eine Abgrenzung mit Knochen nur eine Beeinflussung der im Harn ausgeschiedenen Substanzen hätte herbeiführen können. Von den organischen Bestandteilen, auf die es im wesentlichen ankommt, ist in diesem Falle kaum anzunehmen, daß sie zum Teil mit dem Kot ausgeschieden wurden. Was die Asche betrifft, muß ich es natürlich dahingestellt sein lassen, ob nicht ein Teil des Defizits durch ein Übergehen eines Teiles derselben in den Kot seine Erklärung findet.

Als Mittel der Verluste beider Reihen finde ich:

	N	C	Asche	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	Kalorien
Reihe I	3,62	14,43	4,34	3,41	5,68	—
„ II	5,52	15,28	4,58	1,53	—	17,55
	4,57	14,85	4,46	2,47	5,68	17,55 % Verluste.

Führt man also einem hungernden Tiere käuflichen Fleisch-extrakt (im vorliegenden Falle Liebig'schen) zu, so bekommt man einen Zuwachs von N im Harn, der fast ebenso groß ist wie die Einfuhr desselben durch das Präparat, das gleiche gilt auch für Asche, Phosphorsäure und Schwefelsäure. Das geringe Defizit erklärt sich, wie oben erwähnt, leicht durch die Anwesenheit von eiweiß- und peptonhaltigen Körpern im Fleischextrakt, zum Teil auch durch den etwas bedeutenderen Verlust an C und Kalorien. Immerhin scheint die Menge des für die Verbrennung bis zu CO<sub>2</sub> verfügbaren Kohlenstoffs eine ziemlich geringfügige zu sein. Diese Versuche haben also im großen und ganzen die Erfahrungen, die Rubner mit den Extraktivstoffen gemacht hat, bestätigt. Denn der auf die Extraktivstoffe im engeren Sinne treffende Energieverlust muß kleiner als 17,5 % gewesen sein.

Es muß zu alledem noch ausdrücklich hervorgehoben werden, daß am ersten Hungertage nach der Extraktgabe das Verhältnis von N : C noch 1 : 0,805 betrug, was darauf hindeutet, daß noch nicht aller C der Eingabe ausgeschieden war, und daß an den den Extrakttagen folgenden Hungertagen auch der Kaloriengehalt des Urins noch etwas erhöht war (28 gegen 23 Kal.).



Ich könnte also damit meine Mitteilungen schließen, weil durch sie die zuerst gestellte Frage entschieden ist. Meine Ergebnisse widersprechen durchaus dem Befunde von Frentzel und Toriyama.

Ihre Versuche lassen sich offenbar mit den meinigen nicht vergleichen, weil die Experimente der genannten Autoren durch unvollkommene Ausscheidung der Stoffe des Extraktes kompliziert sind; in welchem Maße will ich mit Rücksicht auf die nachfolgenden Mitteilungen unerörtert lassen.

### Serie III.

Die Ausscheidungsweise stickstoffhaltiger Spaltungsprodukte aus dem Körper kann wesentliches Interesse beanspruchen, namentlich wenn kürzere Zeiträume, also Teilstücke des Tages, in Betracht gezogen werden. In dieser Art ist vor vielen Jahren von Feder und Rubner<sup>1)</sup> die Harnausscheidung nach Fleisch- und nach Eiweißfütterung untersucht worden. Es ist von großem Interesse zu wissen, wie sich die Extraktivstoffe in dieser zeitlichen Ausscheidung verhalten. Ich habe daher von diesem Gesichtspunkte aus im Mai des Jahres 1904 die Fleischextraktuntersuchungen wieder aufgenommen, und zwar wollte ich die nach Eingabe von Fleischextrakt in 2stündlichen Intervallen entleerten Urinmengen gesondert prüfen, um zu sehen, nach welcher Zeit sich der Körper der ihm einverleibten Stoffe zu entledigen sucht. Gleichzeitig sollte untersucht werden, inwiefern die Ausscheidungen durch den Urin sich verschieden verhalten, wenn dem Organismus Extrakt oder wenn ihm Fleisch vom gleichen Stickstoffgehalt eingeführt wird. Wenn es sich um für den Körper wenig verwendbare Stoffe handelt, so kann man baldige Ausscheidung aus dem Organismus erwarten. Schon aus dem Vergleich der von Rubner und L. Feder<sup>2)</sup> ausgeführten Versuche über die stündliche Harnbildung nach Fütterung mit Fleisch oder mit Eiweiß war

1) Beiträge zur Physiologie (Festschrift für Karl Ludwig), S. 259, Leipzig, 1887.

2) Der zeitliche Ablauf der Zersetzung im Tierkörper, 1882; siehe auch Franke, Zeitschr. f. Biologie, 1902, Bd. XXV, S. 254.



eine rasche Entleerung der Extraktivstoffe gegenüber der allmählichen Eiweißzerlegung zu entnehmen. Rubner<sup>1)</sup> hat zuerst darauf aufmerksam gemacht, daß die Ausscheidung der Extraktivstoffe des Fleisches schon sehr bald nach Aufnahme desselben erfolgt. Die Bedingungen meines Versuches waren die folgenden:

Ein Hund von 12 kg Gewicht hungerte erst drei Tage, dann bekam er am Beginn des 4. Tages Fleischextrakt, am 5. Tage hungerte er wieder und am 6. erhielt er so viel Fleisch, daß er gleichviel Stickstoff zu sich nahm als der am 4. Tage eingegebene Extrakt enthielt. Den Extrakt (auch hier Liebigs Fleischextrakt) bekam er in 500 ccm Wasser mit der Schlundsonde. Der Urin wurde auch diesmal durch Katheterisieren und nachfolgende Ausspülung der Blase mit sterilem Wasser gewonnen.

Ich untersuchte ihn erst vom 3. Hungertage an und zwar die in den ersten 20 Stunden, die in den weiteren 2 und in weiteren 4 Stunden gewonnenen Mengen gesondert.

Am 4. Tage, an dem der Hund Fleischextrakt bekam, untersuchte ich von dem Momente der Nahrungszufuhr an die während 12 Stunden 2stündlich gelassenen Urinmengen für sich und die während der weiteren 12 Stunden gewonnenen Mengen zusammen, da ich die stärkste Ausscheidung am ersten halben Tage erwartete. Am nachfolgenden Hungertage untersuchte ich die gesamte Urinmenge zusammen, ebenso am 4. Tage, an dem der Hund Fleisch bekam.

Der Versuch dauerte vom 7. bis zum 14. Mai 1904.

In dem eingegebenen Fleischextrakt, sowie in den Urinen wurden N, C, Kalorien und Trockenwerte bestimmt, in dem eingegebenen Fleisch nur der Trockenwert und der N-Gehalt.

Diese Bestimmungen wurden nach den gleichen Methoden ausgeführt wie das letzte Mal, nur nicht die Feststellung der Kalorienwerte in den Urinen. Um diese zu ermitteln, setzte ich den Urinmengen, die dazu dienen sollten, nach Angabe Rubners so viel Oxalsäure zu, daß aller in denselben vorhandener Harnstoff

---

1) Zeitschr. f. Biologie, XX, S. 276, Anm.



gebunden werden konnte. Hierauf wurden die Urine zur Trockne eingedampft, nachgetrocknet und hernach in der Berthelotschen Bombe verbrannt, der Gesamtkalorienwert derselben so bestimmt und die in demselben vorhandenen Oxalsäurekalorien in Abrechnung gebracht. Dieses Verfahren dürfte wohl heutzutage die sichersten Resultate ergeben. Es bleibt mir noch übrig zu sagen, daß ich die durch Katheterisieren erhaltenen Urine auf gleiche Quantitäten brachte, um die Rechnungen einfacher zu gestalten, und daß ich zur Ermittlung der Kalorienwerte von jedem Urin gleich die Hälfte beiseite stellte, um genügend große Zahlen zu erhalten.

Meine Resultate waren die folgenden:

Ausgeschieden wurden im Urin:

	Zeit	N	C	N : C	Kalorien	Kal.:N
<b>1. Tag = 3. Hungertag</b>	Nach 20 Std.	2,0196	1,3784	1 : 0,68	14,08	6,97
	„ 22 „	0,1723	0,1109	1 : 0,65	1,22	7,02
	„ 24 „	0,1838	0,1204	1 : 0,65	1,33	7,26
	Total:	2,3757	1,6097	1 : 0,68	16,63	6,89
<b>2. Tag = Tag, an dem der Hund Fleischextrakt = 37,708 g = 3,492 N 10,294 C 110,169 Kalorien bekam.</b>	Nach 2 Std.	1,0008	1,3531	1 : 1,25	14,92	14,92
	„ 4 „	1,1243	1,4835	1 : 1,23	16,00	14,21
	„ 6 „	0,6362	0,8852	1 : 1,39	10,35	16,27
	„ 8 „	0,4012	0,5585	1 : 1,39	7,96	19,86
	„ 10 „	0,2606	0,4085	1 : 1,57	5,75	22,04
	„ 12 „	0,1643	0,2293	1 : 1,39	4,15	25,46
	„ 24 „	1,0334	1,6828	1 : 1,68	17,12	16,87
	Total:	4,6208	6,6009	1 : 1,43	76,25	16,46
<b>3. Tag = nachfolg. Hungertag</b>	Total:	2,6005	2,9828	1 : 1,15	25,07	9,63
<b>4. Tag. Fleisch 101 g = 3,423 N</b>	Total:	3,4195	2,3587	1 : 0,69	27,43	8,02

Tagesübersicht.

Versuchstage	N	C	Kalorien	C/N	Kal./N
3. Hungertag . . .	2,37	1,61	16,63	0,68	6,89
Extrakttag . . .	4,62	6,60	76,25	1,50	16,48
Hungertag . . .	2,60	2,98	25,07	1,15	9,62
Fleischtag . . .	3,42	2,36	27,43	0,69	8,02



## Gewicht des Hundes.

1. Vor dem Hungern 12 kg,
2. am Morgen der Extraktgabe 11 kg,
3. am Morgen des nachfolgenden Hungertages 10,900 kg,
4. am Morgen des Tages mit Fleisch 10,720 kg,
5. tags darauf 10,580 kg.

Der Hund entleerte 3 Stunden nach Ablauf des letzten Tages 4,32 g (trockenen) Kot mit einem N-Gehalt von 0,439 g. Zuführt wurden ihm am Anfang des 2. Versuchstages 37,708 g Fleischextrakt, die 30,611 g Trockensubstanz, 3,492 g N, 10,29 g C und 110,17 Kalorien enthielten.

Aus diesen Experimenten geht die Tatsache hervor, daß nach der Hungerzeit — einer Periode gleichmäßiger Ausscheidung — schon in den ersten 2 Stunden nach der Extraktzufuhr eine erhebliche Steigerung der N-Ausscheidung eintritt, die in den nächsten 2 Stunden noch zunimmt und dann allmählich auf die Höhe der Hungerausscheidung herabsinkt. In den letzten 12 Stunden des Tages ist im Durchschnitt pro 2 Stunden nicht mehr ausgeschieden worden als in den letzten Stunden des Hungertages selbst ( $\frac{1,033}{12} = 0,086$  N pro 1 Stunde), nämlich 0,172 N pro 2 Stunden gegenüber 0,184 am Hungertag. In der Tat schiebt also der Organismus die ihm einverleibten, für die weiteren Stoffwechselvorgänge entbehrlichen Körper rasch ab, wobei natürlich zeitlich durch die Leistungsfähigkeit der Nieren eine gewisse Grenze gezogen sein wird.

Der Extrakt drückt dem Harn sofort seinen Stempel auf. Die Kohlenstoffausscheidung steigt, der Quotient  $\frac{C}{N}$  geht von 0,69 auf 1,25 in die Höhe und gleichzeitig mehrt sich die Trockenmenge und Verbrennungswärme des Rückstandes. Verfolgen wir aber die Quotienten  $\frac{C}{N}$  und  $\frac{\text{Kal.}}{N}$ , so zeigt sich unzweifelhaft noch eine neue wichtige Tatsache. Nicht eine Gleichartigkeit der ausgeschiedenen Stoffe liegt vor, sondern in den einzelnen Perioden ist offenbar



die Art der eliminierten Stoffe eine prinzipiell verschiedene. Wenn wir uns eine Überflutung der Körpersäfte durch einen gleichartigen Stoff, der im Körper nicht zurückbleiben kann, vorstellen, so wird die Ausscheidungsweise im großen und ganzen so sein, daß zunächst viel, dann allmählich abnehmende Mengen zur Ausscheidung gelangen. Die Art der Elimination der Extraktivstoffe läßt sich aber nicht in dieser einfachen Weise auffassen. Es findet zweifellos eine Scheidung der verschiedenen Substanzen statt, in den ersten Stunden kamen Stoffe von geringerem Gehalt und Energiewert als in der 8.—10. Stunde, die Verbindungen mit höherem Brennwert kamen erst später zur Ausscheidung, aber noch in der Nacht hatte die Absonderung solcher Stoffe höheren Verbrennungswertes nicht aufgehört, auch nicht einmal am darauffolgenden Hungertage. Ich möchte auf Einzelheiten nicht zuviel Gewicht legen, aber eine Scheidung einzelner Körper hat offenbar stattgefunden. Wir sehen somit, wie ungleich die einzelnen Stoffgruppen sich im Körper anspeichern können, und es wäre denkbar, daß einzelne Bestandteile des Extraktes, wenn auch keine energetische, doch vielleicht eine anderweitige Funktion vorübergehend erfüllen können. Ich kann nicht bestreiten, daß die Ausscheidung mancher Stoffe sich bei diesem Experiment vielleicht noch bis in einen eventuellen 2. Hungertag nach den Extrakttagen hätte hinausziehen können.

Im Anschluß an den Extraktversuch habe ich statt 3,49 N, der im eingegebenen Extrakt vorhanden war, 3,42 N als Fleisch verabreicht, um deutlicher vor Augen zu führen, welcher Unterschied in den Wirkungen beider Stoffe liegt. — Das Fleisch hat den N-Verlust aufgehoben, der Extrakt aber nicht.

Leider kann man bei dem eintägigen Versuche natürlich nicht erwarten, daß der Extrakt ganz ausgeschieden wird, es ist sogar gewiß, daß am 1. Hungertage die Ausscheidung noch nicht zu Ende war, und demgemäß läßt sich über das absolute Mehr an N, sowie an C und Kalorienausscheidung nichts Sicheres sagen. Für den Vergleich und die Berechnung kann nur der dem Versuche vorausgehende, nicht aber der dem Versuche folgende Hungertag benutzt werden. Jedenfalls wäre die N-Ausscheidung



vom 3. bis zum 5. Hungertage gewifs noch abgesunken. Immerhin wird die Bilanzrechnung zeigen, wie viel im Minimum von dem eingeführten Extrakt und seinen Bestandteilen wiedergekommen ist. Wenn wir, wie in den früheren Versuchen, sehen wollen, wie sich diesmal die Ausgaben zu den Einnahmen verhalten, so haben wir fürs erste die Ausfuhr des 1. Versuchstages (gleich 3. Hungertages) von den Ausgaben des 2. Versuchstages (4. Extrakttages) abziehen:

N	C	Kalorien
4,6208	6,6009	76,2494
<u>2,3757</u>	<u>1,6097</u>	<u>16,6290</u>
bleiben 2,2451	4,9912	59,6204

als Plus der Ausscheidung für den Tag, an dem der Hund Extrakt bekam. Wir sehen aber, dafs auch am nachfolgenden Hungertage die Ausscheidungen durch den Urin im Vergleich zu denjenigen des 1. Hungertages noch bedeutend vermehrt sind. Wenn wir auch hier die nämliche Subtraktion vornehmen, so erhalten wir:

N	C	Kalorien
2,6005	2,9828	25,0360
<u>2,3757</u>	<u>1,6097</u>	<u>16,6290</u>
0,2248	1,3731	8,4070

als Plus der Ausscheidung am nachfolgenden Hungertage.

Addieren wir diese beiden Mehrausscheidungen, so sehen wir, dafs wir durch die Eingabe von Fleischextrakt eine Mehrausgabe von 2,4699 g N, 6,3644 g C und 67,027 Kalorien erhalten haben. Mit anderen Worten, es sind

70,93 %	des eingegebenen N	
61,83 %	»	C
und 60,84 %	der	Kalorien

in den Urinen des Tages, an dem der Hund den Extrakt bekam, und des nachfolgenden Hungertages wieder gefunden worden. Diese Zahlen müssen aber nach dem oben Gesagten als zu niedrige angesehen werden. Man hat ausserdem zu bedenken, dafs eine eventuelle Änderung des zum Vergleiche herangezogenen Normalhungertages bei diesem Versuche in der Berechnung an zwei Tagen, also in der doppelten Gröfse, auf das Endresultat



einwirken würde. Die Zahlen zeigen Differenzen zwischen N, C und Kalorien im gleichen Sinne wie Serie I und II.

Das normale Verhältnis von N : C, das am ersten Versuchstage 1 : 0,679 betragen hatte, hat sich auch hier an dem Extrakttag durch Zunahme des Nenners verändert. Wir erhielten die Zahlen 1 : 1,50 an dem Extrakttag und 1 : 1,15 am nachfolgenden Hungertage. Der Urin charakterisierte sich also auch hier als ein Gemisch von Hungerharn und Extraktivstoffen. Im Gegensatz zu meinen früheren Versuchen fand ich aber diesmal vom N etwa 30 und vom C und den Kalorien der Eingabe etwa 40% nicht in den Ausgaben wieder. Die Gründe, die zu diesem abweichenden Resultate führten, habe ich schon angeführt, es muß jedenfalls angenommen werden, daß der Hund einen Teil der Einfuhr zurückbehalten hat. — Zur Verbrennung gelangten — diesen Zahlen nach — etwa 10% des eingeführten Fleischextraktes, so daß die Übereinstimmung mit den früheren Ergebnissen (15%) doch eine ziemlich gute ist, da angenommen werden kann, daß von den fehlenden 30% des Eingeführten auch noch ein entsprechender Teil verbrannt wurde. Eigentümlich ist auch, daß der Hund an dem Tage, an dem er den Extrakt erhielt, relativ am meisten an Körpergewicht verloren hat.

An dem Tage, an dem das Versuchstier ein Quantum Fleisch bekam, das gleich viel N enthielt wie der vorher eingegebene Fleischextrakt, erreichte die Stickstoffausscheidung durch den Urin nicht einmal ganz die Menge des eingegebenen Stickstoffs (ein Teil ging wohl mit dem Kot ab), und das Verhältnis von N : C war das normale (1 : 0,689). In den Urinen waren ca. 12 Kalorien mehr als am 3. Hungertage. Der Versuch hätte natürlich noch länger fortgesetzt werden müssen, um ganz genaue Zahlen zu ergeben; die gewonnenen Resultate zeigen aber schon recht deutlich, wie ungleich wesentlich für die Verbrennung im Tierkörper das Fleisch ist als seine Extraktivstoffe.

Zum Schlusse spreche ich Herrn Geheimrat Rubner für die viele Anregung und Unterstützung, die er mir während der Arbeit zuteil werden liefs, meinen verbindlichsten Dank aus.



# Über das Verhalten der Extraktivstoffe des Fleisches im Tierkörper.

Von

**Max Rubner.**

## I.

Im XX. Bande der Zeitschrift für Biologie (1885) habe ich Untersuchungen, betitelt »Über den Einfluß der Extraktivstoffe des Fleisches auf die Wärmebildung«, mitgeteilt. Es scheint mir nicht unangebracht, im Zusammenhang mit der vorstehenden Arbeit von Bürgi<sup>1)</sup> selbst noch auf das genannte Thema einzugehen, um zunächst etwas eingehender einer Art Legendenbildung und unrichtigen Wiedergabe meiner eigenen Beiträge zu dieser Frage entgegenzutreten.

Vorerst möchte ich einige Tatsachen historisch richtig stellen und die Motive und Ziele meiner früheren Untersuchungen kurz in Erinnerung bringen. Als ich meine Experimente über die isodynamische Vertretung der Nahrungsstoffe ausführte, war die kalorimetrische Bestimmung der für den Biologen wichtigen Verbindungen noch sehr im Rückstande, und so fehlte es mir namentlich an der Kenntnis des Verbrennungswertes des Fleisches.

Da ich selbst damals kein Kalorimeter besaß, so mußte ich versuchen, auf dem Wege kritischer Überlegung aus dem Wenigen, was man über die Verbrennungswärme von Eiweißstoffen wußte, eine Grundlage der Berechnung des Verbrennungswertes des Fleisches zu gewinnen. Eine fast unüberwindliche

---

1) Der Nutzwert des Fleischextraktes. Dieser Band, S. 1.



Schwierigkeit bot die Schätzung der Verbrennungswärme des Fleischharns. Bei Betrachtung der elementaren Zusammensetzung desselben aber schien es mir in hohem Grade wahrscheinlich, daß dessen komplizierter Aufbau sich aus dem mehr oder minder vollkommenen Übergang der Extraktivstoffe in den Harn erklären lasse. In diesem Falle lösten sich für mich dann die Schwierigkeiten ohne weiteres, denn es konnte der Extrakt bei der Wärmeberechnung eben ganz aufser Betracht bleiben, weil dieselbe Gröfse sowohl in den Einnahmen (Fleisch) als in den Ausgaben (Harn) mit nahezu den gleichen Werten hätte eingesetzt werden müssen.

Ein Jahr später waren alle diese umständlichen Rechnungen und Schätzungen ein überwundener Standpunkt. Nachdem ich mir ein Kalorimeter verschafft hatte, bestimmte ich den physiologischen Nutzeffekt des Fleisches durch eigene Messungen und diese Werte zeigten das Gesetz der isodynamen Vertretung noch schärfer als die ursprünglichen Berechnungen der Nahrungswerte. Ich bin daher auf die genannten älteren Publikationen nie mehr eingegangen. Es befriedigt mich aber heute noch, daß es mir doch gelungen war, den physiologischen Nutzeffekt des Fleisches so richtig zu schätzen. Meine späteren direkten kalorimetrischen Messungen hatte ich nur wenig zu ändern, denn statt der geschätzten 25,6 Kalorien fand sich als richtige Zahl 26,0 Kalorien als physiologischen Nutzeffekt bei Fleisch.

Wenn man den von Frentzel und Toriyama ausgeführten Versuchsreihen und deren Ergebnissen — wahrscheinlich gegen den Sinn der Autoren — die Spitze geben wollte, als seien durch dieselben meine Angaben über die Verbrennungswärme des Fleisches berührt worden, so muß ich derartigen Mißverständnissen oder Verdrehungen von Tatsachen aufs entschiedenste widersprechen. Wie sich jeder aus der Literatur leicht überzeugen kann, hängen Verbrennungswert des Fleisches mit Untersuchungen über den Verbrennungswert des Extraktes gar nicht zusammen.

Im engsten Zusammenhang mit den Untersuchungen über isodyname Vertretung stand der Fleischextrakt aber in anderer



Hinsicht. Es war von mir die wichtige Tatsache gefunden worden, daß durch den gewöhnlichen Akt der Nahrungsaufnahme eine Steigerung des Energieverbrauchs beim Tiere nicht auftritt. Damit standen aber Angaben über die Wirkungen des Fleischextrakts ganz und gar in Widerspruch. So war von Kemmerich die Angabe gemacht worden, der Extrakt verkürze bei Hunden, die ausschließlich mit ihm gefüttert wurden, das Leben; einen Einfluß, welchen man durch eine vorwiegende Wirkung oder eine Steigerung der Eiweißzersetzung unter dem Einfluß der Flüssigkeitszufuhr zu stande kommen liefs.

Da die Versuche Kemmerichs nicht einwandfrei schienen und ich selbst bei Fleischezufuhr nichts, was solch eine Nebenwirkung des Extraktes hätte rechtfertigen können, gesehen hatte, gab mir auch dies einen Grund, der Extraktfrage näher zu treten.

Als Wege zur Feststellung der Rolle der Extraktivstoffe überhaupt wählte ich zwei: einmal liefsen sich die Veränderungen der respiratorischen Ausscheidungen prüfen, und ferner die Umwandlungen des Harns nach Extraktzufuhr selbst.

Was den ersten Teil der Versuchsmethodik anlangte, so hatte ich kurz vorher bewiesen, daß gerade im Hungerzustande die respiratorischen Funktionen außerordentlich gleichmäfsig verlaufen<sup>1)</sup>, es eignet sich also ein hungerndes Tier vorzüglich gerade dazu, um irgendwelche Einwirkungen auf den Stoff- und Kraftwechsel zu studieren. Ich benutzte daher den hungernden Hund, um an demselben an zwei in eine Hungerreihe eingeschalteten Tagen die Extraktwirkung zu beobachten, mit durchaus eindeutigen Ergebnis.

Von einer vermehrten Zersetzung war im Respirationversuch nichts nachzuweisen; die in der Respiration ausgeschiedenen Kohlenstoffmengen blieben die gleichen, ob mit oder ohne Extraktzufuhr. Daher konnten die Ergebnisse der Versuche Kemmerichs nicht richtig sein; Fleischextrakt regt den Hungerstoffwechsel nicht an und führt auch zu keinem rascheren Zugrundegehen der Versuchstiere.

---

1) Biologie, Bd. XVII, S. 214.



Es ist seit der langen Zeit, welche seit der Ausführung dieser Experimente verflossen ist, nichts bekannt geworden, was auch nur im geringsten zugunsten der früheren Annahme über eine den Stoffwechsel steigende Wirkung der Extraktivstoffe gedeutet werden könnte.

Was kann man aber außerdem aus dem völligen Gleichbleiben der Kohlensäureausscheidung eines hungernden oder mit Extrakt gefütterten Tieres schliessen? Ich habe angenommen, man habe zu folgern, daß sich die Extraktivstoffe nicht wesentlich an der Verbrennung beteiligen, und habe es nicht für notwendig gehalten, über diesen Schluss, der mir völlig selbstverständlich galt, noch ein Wort weiter zu verlieren.

Dies scheint aber keineswegs ein ganz richtiges Vorgehen gewesen zu sein; denn die Selbstverständlichkeit dieser Annahme ist nicht überall gebührend gewürdigt worden. E. Pflüger hat Widerspruch dagegen erhoben und gemeint, es lasse sich ein sehr treffender Einwand gegen meine Schlusfolgerungen machen, indem er darauf hinwies, daß auch ohne eine Steigerung der Kohlensäureausscheidung der Extraktkohlenstoff verbrannt sein könnte, indem er zugleich Fettkohlenstoff einsparte.

Nach meinen eigenen Untersuchungen werde doch der Stoffwechsel nicht gesteigert, wenn man Fett füttere, dieses verbrenne vielmehr an Stelle des Körperfettes!

Diese Argumente scheinen besonderen Eindruck gemacht zu haben; diese Kritik ist ohne allen Kommentar in alle möglichen Bücher<sup>1)</sup> übergegangen. Dies zeigt zu meinem lebhaften Bedauern, wie wenig sich die richtigen Vorstellungen über die Konsequenzen des Gesetzes der isodynamen Vertretung der Nahrungsstoffe eingelebt haben.

Aus meinen Anschauungen über die Vertretungswerte organischer Nahrungsstoffe folgert, daß durch die Zersetzungen von Stoffen, die im Brennwert von dem Körperfett abweichen, unmöglich ein respiratorisches Gleichgewicht der Kohlensäureausscheidung gegeben sein kann.

---

1) Man vergl. z. B. König, Nahrungs- und Genußmittel, II. Teil, 557.



Zucker und Eiweiß machen sich sofort in Änderung der Kohlensäureausscheidung geltend, wenn vorher Fettzersetzung vorhanden war. Das muß natürlich in noch verstärktem Maße dann der Fall sein, wenn statt Fett teilweise abgebaute Stoffe, wie sie im Fleischextrakt sind, verbrennen würden.

Niemand, der die Natur der im Extrakt enthaltenen Stoffe überlegt, wird annehmen wollen, daß isodynamen Mengen Fett und Extrakt gleiche Kohlenstoffmengen enthalten! Auch wenn eine natürlich über den obligaten Versuchsfehler aller solcher Tierexperimente hinausgehende Verbrennung von Extraktanteilen eintritt, muß eine Mehrung der Kohlensäureausscheidung sich zeigen. Der Einwand von Pflüger hat also gar keine Berechtigung und ist ganz und gar mißverständlich angewandt.

Nun wäre nur noch eine Möglichkeit zu erörtern, nämlich eine Oxydation der Extraktbestandteile ohne Ausscheidung der Produkte durch die Respiration. Die Annahme einer einfachen innern Oxydation mit glatter Ausscheidung der Oxydationsprodukte durch den Harn wird man aber, wenn man die Frage von der quantitativen Seite ansieht, auch kaum machen können.

Die Beobachtung der Respiationsverhältnisse nach Fleischextraktzufuhr ist also eine ganz gute Methode, vorausgesetzt, daß man über die biologischen Schwierigkeiten — ein brauchbares Versuchstier zu besitzen — hinweg kommt; sie kann uns lehren, wie sich der Gesamtkraftwechsel unter dem Einfluß der Extraktivstoffe stellt, und ob ferner ein größerer Anteil von Energie durch die Extraktivstoffe geliefert worden ist.

Natürlich wird das Resultat von der Genauigkeit der ganzen Methode abhängen. Da diese letztere aber an dem Umfang der Lebenserscheinungen des ganzen Körpers das Maß ihrer Wirkung feststellt, so soll damit nur gesagt sein, daß für den Ablauf des Lebensprozesses wichtige energetische Vorgänge durch die in den Grenzen natürlicher Schwankungen liegenden Mengen an Extraktzufuhr nicht ausgelöst werden.

Neben den Untersuchungen der Respiationsvorgänge hatte ich der Beschaffenheit des Harns nach Extraktzufuhr mein Augenmerk zugewandt.



Besondere Methoden, den Harn in seiner Beschaffenheit mit dem gefütterten Extrakt zu vergleichen, gab es damals nicht. Ich habe mich daher an die Untersuchung der N-,  $P_2O_5$ - und S-Ausscheidung gehalten, um den Gang der Ausscheidung zu kontrollieren, und an die Bestimmung des Harnstoffs nach Bunsen, um zu sehen, inwieweit die Harnstoffstufe erreicht würde.

Der Extrakt N war nur zum Teil in den Ausscheidungen zu finden, also Anteile im Körper geblieben; im übrigen liefs sich vermuten, dafs höchstens ein Teil der N-haltigen Bestandteile des Extraktes die Harnstoffstufe erreicht; also die zugeführten Extraktivstoffe wenig verändert wieder erscheinen.

Dieser Meinung, dafs die Zusammensetzung des Extrakt-harns vermutlich eine ganz andere wie die des Fleischharns sein werde, dürfte jeder vorurteilsfreie Beobachter, der diese Harnsorten in trockenem Zustande einmal vor sich gesehen hat, bestimmen. Ich bewahre solche Proben seit vielen Jahren eingeschmolzen in Röhren auf. Ein Blick genügt, um die markanten Unterschiede dieser Harne sich einzuprägen.

Der Extrakt-harn ist vom Hunger- oder Fleischharn etwas typisch Verschiedenes, wie ich unzweifelhaft zuerst gesehen habe. Respirationsversuche und Harnbeschaffenheit bei Extraktgabe gestatteten beide zusammen unbedingt den Schlufs auf eine wenig einschneidende Veränderung der Extraktbestandteile beim Durchwandern des Körpers.

Vielfach ist in der Literatur weder der Inhalt meiner Untersuchungen dem Sinne nach, noch sind die Schlufssätze vollständig wiedergegeben worden, man hat vielmehr meinen Darlegungen die entstellende Form gegeben, als hätte ich eine absolute Unveränderlichkeit der Extraktivstoffe beim Durchtritt durch den Körper angenommen. Von einer derartigen Anschauung konnte keine Rede sein, da mir denn doch das Vorkommen von Leim, von Spuren fettartiger Stoffe und Milchsäure im Fleischextrakt<sup>1)</sup> nicht unbekannt war und die Zerlegung solcher Substanzen füglich nicht zu bezweifeln war.

1) Siehe König, a. a. O., 1880, S. 174.



Meine letzte These lautete: »Die Bestandteile des Fleisch-extraktes verlassen im grofsen und ganzen unverändert, d. h. ohne Spannkraftverlust, den Körper, der Fleischextrakt hat demnach bei der Berechnung der Verbrennungswärme des Fleisches unberücksichtigt zu bleiben.«

Eine quantitative, genaue Angabe über den Grad der Zerlegung war ich nicht in der Lage zu machen; und was den Einflufs auf die Berechnung der Verbrennungswärme anlangt, so erachtete ich den Ausschlufs des Extraktes von der Berechnung als praktisch nebensächlich.

Die nachfolgenden Betrachtungen werden bestätigen, dafs in der Tat die Verhältnisse von mir richtig gewürdigt worden sind, und dafs die von Fr. und T. aufgestellten Behauptungen in keiner Weise aufrecht erhalten werden können.

## II.

Falls wir vor die Aufgabe gestellt werden, den Umfang festzustellen, in welchem die Extraktivstoffe in ihrem Energie-werte beim Durchzug durch den Körper eine Veränderung erleiden, so kann man das Problem mit genügender Genauigkeit ohne auch nur ein neues Experiment anzustellen, rein rechnerisch lösen. Es wird sich das leicht zeigen lassen, und es ist ein verhältnismäfsig einfacher Weg für die Lösung vorhanden.

Wenn die Extraktivstoffe sich mehr oder minder wenig an der Verbrennung beteiligen, so müssen sie eben dort wieder gefunden werden, wo ihr Ausscheidungsweg aus dem Körper liegt, vor allem im Harn, vielleicht auch im Kot.

Die einfachste Methode zur Entscheidung der Frage mufs also auf die Bestimmung des Brennwertes des Harns hinausgehen; Untersuchungen, die ich zuerst ausgeführt habe, hatten das Resultat ergeben, dafs Fleischharn nicht nur kohlenstoffreicher ist, als wenn sich nur Harnstoff gebildet hätte, sondern auch weit mehr an Verbrennungswärme besitzt. Hungerharn, Fleischharn, Harn nach reiner Eiweifs-fütterung erwiesen sich im Brennwert sehr verschieden! Ich

1) Zeitschr. f. Biologie, XXI, S. 329.



betone dies, weil bezüglich einiger, den Harn betreffender Punkte in der Literatur ganz falsche Angaben enthalten sind.

Zur Charakterisierung der Harne verschiedener Herkunft habe ich neben der Verbrennungswärmebestimmung der trockenen Substanz noch eine Verbrennungsbestimmung auf feuchtem Wege angegeben. Ich habe gefunden, daß sich die Verbrennungswärme des Harnstoffes mittels unterbromig-sauren Natrons bestimmen läßt. Allerdings muß man damit rechnen, daß ein kleiner Rest des Harnstoffs unzerlegt bleibt, da die Verbrennung binnen weniger Minuten zu Ende geführt werden muß.<sup>1)</sup>

Aber der Harn enthält noch viele andere N-haltige Verbindungen, die bei kurzer Einwirkung der Bromlauge gar nicht angegriffen werden. Die Unzerleglichkeit einiger Harnbestandteile haben der Entdecker der Brommethode, Hüfner und dann Schleich, wohl gekannt, und diese Tatsache war vielen anderen wohl auch nicht unbekannt geblieben.

Auf diese ungleiche Zerleglichkeit verschiedener Harnbestandteile gründete ich 1885 die Untersuchung der Verbrennungswärme des Harns im feuchten Zustande, nachdem ich gefunden hatte, daß Substanzen der regressiven Metamorphose, wie sie im Fleischextrakt enthalten sind, mit Bromlauge verschwindend kleine Wärmemengen liefern. Nach meiner Auffassung war die Verschiedenheit der Harne verschiedener Herkunft, wie sie sich für Hunger- und Fleischharn schon aus anderen Experimenten ergeben hatte, offenbar durch Mischungen von Harnstoff, Ammoniak etc. mit anderen den Extraktivstoffen ähnlichen Substanzen zu erklären.

Ich habe dann wohl auch zuerst 1885 festgestellt, inwieweit Harne verschiedener Herkunft eine verschiedene Zusammensetzung besitzen müssen, weil der Anteil des mit Bromlauge entwickelten N im Verhältnis zum Gesamtstickstoff ein so sehr verschiedener war, nämlich es fand sich:

bei Harn nach Fleisch-  
extraktfütterung . . 63% N durch Bromlauge nachweislich,

1) Biologie, XXI, S. 288.



bei Hungerharn . . .	73%	N durch Bromlauge nachweislich,
bei Fleischharn . . .	80%	» » » »
bei Eiweißharn . . .	88%	» 1) » »

Wenn demnach im Jahre 1886, also ein Jahr nach dieser meiner Mitteilung. Pflüger und Bohlandt schreiben: »Wir sind zu der wichtigen Entdeckung geführt worden, daß neben Harnstoff sehr viel mehr N-haltige Substanzen im menschlichen Urin vorkommen, als man bisher gewußt hat«, so mag zutreffend sein, daß Pflüger und Bohlandt diese Tatsache bis dahin unbekannt war; nach der üblichen literarischen Gepflogenheit haben sie aber nicht das mindeste Recht, sich diese Entdeckung zuzuschreiben. Jedenfalls war der Umstand, daß die Bromlaugebestimmung weniger N liefert als das Gesamt-N beträgt, Hüfner und Schleich<sup>2)</sup> bekannt, und sicher ist von mir schon ein Jahr vor Pflüger und Bohlandt nicht nur die Tatsache einer Differenz zwischen Gesamt-N und Hüfnerstickstoff erwähnt, sondern die ungleiche Zusammensetzung der Harne verschiedener Herkunft auf diesem Wege bewiesen worden und in einem doch ziemlich gelesenen Artikel unter dem Titel Kalorimetrische Untersuchungen publiziert worden.

Wenn ich diese Richtigstellung hiermit erst jetzt vornehme, so liegt dies darin, daß ich der Meinung war, es würde auch ohne solche Reklamationen die historische Wahrheit Geltung finden, es scheint dies aber nicht ganz zutreffend.

Noch ausgeprägter werden die Zahlen dieses wichtigen Befundes, wenn man, wie ich bei meiner Publikation getan hatte, berechnet, wie viel auf ein Gramm Gesamt-N im Harn an Wärme kommt, die mittels Bromlauge zu entwickeln ist. Es fand sich:

	bei Fleischextrakt . .	1,87	Kalorien
im Harn nach	Fleischextraktgabe . .	4,42	»
» » »	Hunger . . . . .	5,47	»
» » »	Fleischfütterung . . .	5,73	»
» » »	Eiweißfütterung . . .	6,44	»
	im Harnstoff (rein) . .	7,05	»

1) a. a. O., S. 331.

2) Siehe auch die Kritik bei Camerer: Der Gehalt des menschlichen Urins an stickstoffhaltigen Körpern. Tübingen 1901, S. 33.



Diese Zahlen zeigten also besser als alle andern die außerordentliche Verschiedenheit im chemischen Aufbau, und sie sind um so wichtiger auch für die Extraktfrage, weil ich zufälligerweise damals den Hungerharn, den Fleischextraktharn und Harn nach Eiweißfütterung gerade der Versuchsreihe entnommen hatte, die Ausgangspunkt meiner publizierten Experimente über Fleischextrakt gewesen ist.

Der eigenartige Einfluß der Fleischextraktfütterung liegt also schon in diesen Experimenten klar zutage und es ist unerfindlich, warum man sie bei der Besprechung dieser Frage ganz totgeschwiegen hat.

Dies zur allgemeinen Charakterisierung der Verhältnisse; zur weiteren Prüfung wollen wir uns die Frage vorlegen, wie beschaffen ein Fleischharn unter der Voraussetzung, daß die Eiweißstoffe des Fleisches in den Harnstoff, der Extrakt aber unverändert in den Harn treten, vom kalorimetrischen Standpunkte aus sein müßte.

Der Wärmewert der Extraktivstoffe ist längst bekannt; wenn J. Frenzel und Toriyama in ihrer Publikation meinen, ihre Angaben seien die ersten auf diesem Gebiete, so befinden sie sich in einem Irrtum. Diesen Verbrennungswert kannte man schon vor 20 Jahren. Die kalorimetrischen Messungen beginnen doch nicht erst mit der allgemeinen Benutzung der Berthelotschen Bombe!

Nach meinen persönlichen Erfahrungen, über die ich bis jetzt nicht berichtet habe, schwankt der Wärmewert innerhalb bestimmter Grenzen, aber die Hauptursachen für die Verschiedenheit der Werte sind: die Schwierigkeiten der Analyse, Gleichmäßigkeit des Trocknens, die Technik der Veraschung, Art der Probeentnahme, — all das spielt eine wichtige Rolle, mehr als die sog. Schärfe der kalorimetrischen Messung.

Für die weiteren Betrachtungen hätte man zu beachten, daß der käufliche Fleischextrakt (auch der selbstbereitete) kleine Mengen Eiweißes und Albumosen einschließt. Schon aus dem

---

1) a. a. O. siehe bei Bürgi.



Jahre 1866 existieren Analysen, die den »Leimgehalt« des Extraktes zu 10 % der organischen Substanz angeben.<sup>1)</sup> Später kamen korrigierende Angaben. Im Durchschnitt darf man als Fazit aller heute noch gültigen Untersuchungen annehmen, daß 11 % des Gesamtstickstoffes, eiweiß- oder albumoseartiger Natur sind. Man soll aber dabei nicht übersehen, daß die zu diesem Nachweis verfügbaren Methoden höchst wahrscheinlich und auch bei sorgfältiger Ausführung zu hohe Werte geben. Ob derartige ausgefällte Substanzen voll als »Eiweiß« geführt werden dürfen, wie es von F. und T. geschieht, kann fraglich sein. Ich fand derartige Stoffe noch wenig verändert vor, nachdem Bakterien wochenlang in den Extraktlösungen gewachsen waren!<sup>2)</sup>

Der von mir im Experimente verwendete Extrakt konnte nennenswerte Mengen von albumose- oder peptonartiger Materie nicht enthalten haben. Ich habe schon damals die noch wenig verwendete Phosphorwolframsäurefällung angewandt und gefunden, daß die mir zur Verfügung stehende Probe Extraktes 15,6 % des Gesamt-N als Niederschlag mit diesem Reagenz gab. Von dieser ganzen Fällung konnte nur ein Teil eine komplizierte Zusammensetzung haben, weil, wie wir jetzt genauer wissen, außer Albumosen und Peptonen auch eine Reihe einfacher Körper mit gefällt werden.

Nach diesen Vorbemerkungen gehen wir an die weitere Berechnung.

Nach meinen Analysen liefern 100 Teile trockenes, fettfreies Fleisch 15,4 Teile N.

100 Teile desselben Fleisches liefern 13,29 g organische Extraktivstoffe, frei von Leimsubstanzen. 1 g Extrakt organisch enthält im Durchschnitt 14,1 % N (die Art der Veraschung konnte die analytischen Ergebnisse sehr beeinflussen), demnach kann der Extrakt, welcher in 100 Teilen trockenen, fettfreien

---

1) König, Die Nahrungsmittel, I. Aufl., Bd. II.

2) Archiv f. Hygiene, Bd. XLVIII, S. 293.



Fleisches ist, 1,87 N liefern; 0,24 N kommen auf Kot; es bleibt für die Harnstoffbildung 15,40

$$\begin{array}{r} - 2,11 \\ \hline 13,29 \text{ g N.} \end{array}$$

In diesen stecken  $13,29 \times 5,41 = 71,89$  Kalorien.

Addiert sich hierzu der unverändert im Harn ausgeschiedene Extrakt, so gehen Kalorien verloren

$13,29 \text{ (organische Stoffe)} \times 4,283^1) = 56,95$  ,  
also Harnstoff + Fleischextrakt Summe 128,84 Kalorien.

Von 15,16 g N, der im Harn austritt, müßten nach dieser Berechnung 1,87 aus Extrakt sein, der Rest Harnstoff, demnach 12,3 % in Extraktstickstoff, 87,7 in Harnstoff.

Auf 13,3 N träfen sonach bei dieser Berechnung unter der Annahme völlig unversehrten Überganges des eingebrachten (wohl auch eiweißhaltigen) Extraktes in den Harn:

$$128,84, \text{ also } \frac{128,84}{13,3} = 9,25 \text{ als kalorischer Quotient,}$$

während tatsächlich nur 7,45 gefunden wird.

Bleiben wir aber nicht dabei stehen, uns den Harn zu betrachten, sondern gehen wir gleich auf die von Frentzel und Toriyama in den Vordergrund geschobene energetische Verwertung des Extraktes ein, so haben wir folgendes:

Wie viel wird tatsächlich im Harn an Kalorien verloren? Nach meinen direkten Bestimmungen 112,9 Kalorien.<sup>2)</sup>

Somit erscheinen nicht mehr im Harn:

$$\begin{array}{r} \text{Harnstoff + Extrakt} \quad 128,84 \\ \text{Fleischharn} \quad - 112,90 \\ \hline \end{array}$$

15,94 Kalorien, demnach fehlen:

**= 27,9 % der Extraktkalorien.**

Aber es ist ja gar nicht zu sagen, ob denn die Extraktivstoffe in ihrer Totalität den Weg durch den Harn finden müssen, es ist ohne weiteres recht wohl eine, wenn auch

1) Mittlere Verbrennungswärme für 1 g organisch.

2) Biologie, Bd. XIX, S. 343 u. Bd. XXI, S. 318.



beschränkte Ausfuhr einiger Anteile mit den festen Abgängen möglich. Auf 100 Teile Fleisch treten 16,8 Kalorien mit dem Kot aus, es können also hier wohl Anteile der in Frage kommenden Substanzen liegen. Den Tatsachen über die Ausscheidung des Kotes bei Eiweiß- und Fleischfütterung würde dies nicht widersprechen.

Für die obigen Betrachtungen hätte noch in Abzug zu kommen, daß die Extrakte eine kleine Menge Albumosen etc. einzuschließen pflegen. Wir haben dieselbe auf rund 11% des Gesamtstickstoffes angegeben.<sup>1)</sup>

Wenn in 100 Teilen trockenen Fleisches 1,87 N in Form von Extrakt sind, so treffen davon (11%) 0,20 g N auf Albumosen. Falls diese, was wahrscheinlich, eine dem Fleischeiweiß ähnliche Zusammensetzung haben, so treffen auf 1 N<sup>2)</sup> 34,54 Kalorien, für 0,20 also 6,71 Kalorien. Wir müssen demnach die Albumosen richtiger zum Fleisch selbst zählen und vom Extrakt abziehen.

Dann ergibt sich folgende Modifikation der Rechnung:

Es ist für Harnstoffbildung mehr zu rechnen:

	$0,20 \times 5,41 = 1,08$	Kalorien
und vom Extrakt abzuziehen	$0,20 \times 34,54 = 6,71$	,
Also für Harnstoffbildung im ganzen	71,89	
	$+ 1,08 =$	72,97 Kalorien
	72,97	
bei Fleischextrakt weniger . . .	56,95	
	$- 6,71 =$	50,24 ,
	50,24	

Die Summe des Verlustes beträgt also 123,21 Kalorien  
falls der N des Eiweißes nur in Harnstoff  
übergeht und der Extrakt völlig den Körper  
im Harn verläßt.

Der mit dem Harn gefundene Verlust betrug  
wirklich

	112,9	,
Differenz	10,2	Kalorien

1) König, Bd. II, S. 553, 1904.

2) Zeitschr. f. Biologie, XXI, S. 298.



Der Verlust, den die Extraktivstoffe beim Durchgang durch den Körper erleiden müßten, würde sich also auf 20,3% in Kalorien stellen für den eiweißfreien Extrakt und auf 17,9% für die übliche Berechnung auf die Zufuhr.

Kommen aber Anteile der Extrakte direkt oder nach einigen Modifikationen im Kot zur Ausscheidung, so würde dies den Verlust noch kleiner machen können, als wir geschätzt haben. Bei dieser Art der Berechnung haben wir den großen Vorteil, daß wir von den Ausscheidungsverhältnissen des N aus dem Körper ganz und gar unabhängig sind, welche, wie wir später zeigen werden, im Experiment so große Schwierigkeiten bereiten und die Resultate trüben können.

Mit diesen kalorimetrischen Berechnungen decken sich die Versuche von Bürgi recht zufriedenstellend, während die Ergebnisse von Frentzel und Toriyama damit absolut unvereinbar sind. Sie rechnen einen Verlust an Energie von 64% (ja wenn ich eine einfachere Berechnung der Kotanalyse ausführe 67%), d. h.  $\frac{2}{3}$  der zugeführten Kalorienmenge, nur 36% würden unverändert im Harn erscheinen!

Wenn man die richtigen Konsequenzen aus F. und T. Zahlen zieht, so würde die Berechnung des energetischen Wertes des Fleischharns einen um 20,5% niedrigeren Wert geben müssen als er tatsächlich gefunden worden ist!

Die Absicht meiner Untersuchungen war, darzutun, ob die Veränderungen der Extraktivstoffe im Körper derartige seien, daß diese bei der Berechnung des Wärmewertes in Betracht gezogen werden müßten, und ich habe schließen zu dürfen geglaubt, die Umänderungen seien im großen und ganzen nicht so bedeutend.

Daher mag die obsoleete Frage, inwieweit die eben berechnete Veränderlichkeit des Extraktes beim Durchtritt durch den Körper die berechnete Verbrennungswärme des Fleisches beeinflusst, noch kurz gestreift sein, um diesen Einwand ein für allemal aus der Welt zu schaffen.



Die Rechnung ergibt, daß 100 Teile Fleisch ohne Berücksichtigung der Verbrennlichkeit des Extraktes 405, und bei Berücksichtigung rund 395 Kalorien liefern würden. Der Fehler beträgt also im ersten Falle  $+ 2,5\%$ , das ist praktisch, und wenn man den anfänglichen Stand der energetischen Untersuchungen beachtet, eine ganz nebensächliche Größe. Wenn ich dagegen den Extrakt fälschlicherweise als völlig verbrennlich angesehen hätte, so wäre dadurch die Kalorienberechnung um  $12,3\%$  zu hoch geworden!

Wenn ich also in meiner Publikation über den Fleischextrakt das Urteil abgegeben habe, die Veränderungen der Extraktivstoffe beim Durchgang durch den Körper sind so geringfügige, daß der Extrakt bei der Berechnung des Brennwertes des Fleisches außer Betracht bleiben kann, so habe ich damit das Richtige getroffen. Ich habe also in meinen früheren Angaben nichts zu ändern. Die Extraktfrage erledigt sich für mich hiedurch und durch die experimentellen Ergebnisse Bürgis.

### III.

Die Aufgabe, Stoffe der regressiven Metamorphose verschiedener Art auf ihren Abbau im Organismus zu untersuchen, kann uns in Zukunft noch öfter entgegentreten, und wenn es sich um Mischungen oft unbekannter Zusammensetzung handelt, dürfte manchmal ein summarischer Überblick über die Veränderungen im Körper wohl am Platze sein. So hat auch bereits Bürgi auf einige weitere derartige Probleme hingewiesen.

Es ist also durchaus zeitgemäß und, wie ich meine, wohl begründet, an dieser Stelle etwas näher auf die Methodik einzugehen, welche bei solchen Experimenten innegehalten werden sollte, und auf die kritische Verwertung, welche die Resultate finden sollen.

Kaum zweifelhaft kann es sein, daß in vielen Fällen sowohl die respiratorischen Ausscheidungen sowie auch Harn und Kot untersucht werden müssen, und diese Kombination der Untersuchung kann sich, wie ich bei dem Fleischextrakt gesehen habe, als recht wertvoll herausstellen, weil sich die beiderseitigen Resultate stützen können.



Wie aber die weiteren Erfahrungen meines Laboratoriums gezeigt haben, kann man auch Untersuchungen dieser Art durch ausschliessliche Betrachtung der Ausscheidungsverhältnisse des Harns mit genügender Genauigkeit ausführen.

Wenn ein Erfolg auf diesem Wege erzielt werden soll, so muß eine ganze Reihe von Vorbedingungen festgehalten werden.

Ich habe am hungernden Hund experimentiert und experimentieren lassen, und zwar aus guten Gründen.

Wenn man die Veränderungen einer Substanz beim Durchgang durch den Körper studieren will, und zwar die einer stickstoffhaltigen Mischung, so vollzieht sich die Ausscheidung zwar wesentlich mit dem Harn. Man wird wegen eines etwaigen Verlustes mit der Resorption und aus anderen zu erörternden Gründen einen Körperzustand wählen, bei dem die Kotalausscheidung möglichste Minima aufweist, das ist eben im Hungerzustand der Fall.

Nach meinen Untersuchungen treffen auf 100 im Harn bei Hunger ausgeschiedener Kalorien (128,8 : 16,8) 13,0 auf Kot.

F. und T. haben statt diesen einfachen Versuchsbedingungen den Hund mit Kartoffeln und Fett gefüttert und dabei eine enorme Kotalausscheidung im Verhältnis zum Harn bekommen, nämlich auf 100 Kalorien im Harn (84 : 107) 127,4 Kalorien im Kot, d. h. der Kot als Ausscheidungsquelle spielt eine 10 mal so grofse Rolle als in meinen Experimenten.

Dies ist ein sehr erheblicher Übelstand; wenn man sich über den Verbleib von nur 100 Kalorien täglicher Nahrungszufuhr Rechenschaft abzulegen hat, wie es bei solchen Experimenten mit Fleischextrakt der Fall war. Die Abgrenzung des Kotes ist in längeren Reihen eine ganz befriedigende und genügt in der Genauigkeit den gestellten Fragen; anders wird es, wenn man auf wenige Kalorien genaue Auskunft durch Beobachtungen einer 3- und 4tägigen Reihe geben soll. Wie wenig scharf diese Abgrenzung bei F. und T. war, geht schon aus der Art der Analyse des Kotes nach Zugabe von Fleischextrakt hervor, den sie in ganz anderer Weise behandelt haben als den Kot der vorhergehenden Reihe ohne Extrakt.



Die Komplikation durch Kotbildung kann aber noch weiter unbequem werden, denn Fleischextraktzufuhr kann, wie es scheint, ein gleichzeitig gegebenes Nahrungsmittel in der Resorption beeinflussen. Hierüber sind auf dem letzten Internationalen Kongress für angewandte Chemie bemerkenswerte Mitteilungen gemacht worden. Die Resorptionsgrösse mehrerer untersuchter Nahrungsmittel hatte bei Extraktbeigabe zugenommen. Ob dies allgemein geschieht, weiss man nicht, aber es bleibt bei Fütterungsversuchen in der Art und Weise, wie F. und T. sie angestellt haben, immer die Ungewissheit, inwieweit nicht doch auch solche Wirkungen des Extraktes vorliegen mögen.

Wenn aber, im Gegensatz zu den eben gegebenen Auseinandersetzungen, eine Kotvermehrung, wie F. und T. aus ihren Versuchen es ableiten, vorliegt, so ist sie nicht, wie die genannten Autoren unbewiesen annehmen, so zu erklären, dass eben Extrakt nicht resorbiert wurde. Es kann sich zum mindesten auch um eine durch den Darmreiz erzeugte Erhöhung der Kotbildung handeln. Keinesfalls darf man ohne weiteres die im Kote reichlicher kommenden Kalorien glatt von der Einnahme abziehen. Das Mehr im Kote ist eine Ausscheidungsgrösse, die in bezug zur vollen Nahrungsaufnahme gesetzt werden muss. Das Gesagte wird genügen, um zu zeigen, dass für die vorliegende Frage ganz unmöglich der Extrakt einfach als Beifutter zu anderer Kost gegeben werden sollte, wenn es gilt, die Umsetzungen eines kalorisch so geringwertigen Materials zu prüfen, was selbst, wenn es voll verbrennlich wäre, nur in Quantitäten eingeführt wird, welche vielleicht noch nicht  $\frac{1}{7}$  des täglichen Energiebedarfes ausmachen!

Der Kot spielt dann in alle Rechnungen hinein. Der Kot kompliziert auch wieder die Berechnung der zu Verlust gegangenen Kalorien. Die Anzahl der Kalorien ist in der Vorperiode 26,75 täglich, in der Fleischextraktperiode 26,4 Kalorien, also weniger; nun ziehen F. und T. das Rohfett der beiden Kotsorten heran; in der Vorperiode war mehr Rohfett im Kot als in der Extraktperiode, und so bleibt ihnen nach diesen Abzügen noch ein grosses Plus an Kalorien für den Extrakttag.



Auch diese Rechnung kann man beanstanden. Ganz abgesehen von der Frage des Kalorienwertes des Rohfettes kann man eine solche Berechnung nicht ausführen. Wenn auch das Rohfett natürlich nichts mit dem gefütterten Extrakt selbst zu tun hat, so weiß man doch nicht, welche sonstige Änderungen im Kot erfolgt sind, wie viel Seifen in beiden Kotsorten gewesen sind u. dergl.

Das Rohfett rührt auch gar nicht alles vom gefütterten Fett her. Die ganze Berechnung dieser Kotkalorien ist unsicher; aus den beobachteten Zahlen ist nur das eine gewiß, daß nach Fleischextraktzufuhr sogar etwas weniger an Kot kam wie in der Vorperiode.

Eine weitere Aufgabe besteht in der Feststellung der Größe der Ausscheidung von Extraktanteilen mit dem Harn. Der Harn nach Extraktfütterung ist zweifellos nicht ausschließlich durch die Extraktbestandteile gebildet, sondern eine Mischung von Harn, der sich aus der Zerlegung von Eiweißstoffen gebildet, und solchem, welcher aus Extrakt stammt. Man muß also die Untersuchung unter solchen Umständen machen, welche eine gleichmäßige N-Ausscheidung erwarten lassen.

Auch dazu eignet sich der Hungerzustand. Die Gesetze des N-Verbrauchs im Hunger kennt man für Fleisch- wie Pflanzenfresser, Vögel usw. genügend. Selbstredend könnte man auch eine N-freie oder N-arme Kost wählen, wenn nicht der dabei erzeugte Kot, wie oben gesagt, eine Störung brächte. Legt man die Extrakttage zwischen Hungertage, so hat man, soweit überhaupt unsere Methodik reicht, genügende Garantie für die Beurteilung der mittleren Stickstoffausscheidung.

F. und T. haben auch hierin und zwar nicht mit glücklicher Hand einen ganz anderen Weg eingeschlagen. Sie sagen: »Wir sahen in der Einleitung, daß Rubner das Zurückbleiben von Fleischextraktbestandteilen im Körper seines Hundes durch die Besonderheit der vorausgegangenen Fütterung zu erklären sucht. Um nun bei unseren Versuche ähnliche ‚abnorme‘ Verhältnisse zu vermeiden, haben wir nicht alsbald den Fleischextraktversuch an den eben besprochenen Vorversuch angeschlossen, sondern



das Tier erst einige Tage lang in gewohnter Weise mit Reis, Schmalz und Fleisch gefüttert und dann erst, als sich der Körper des Tieres unter denselben Bedingungen befand (welche? Ref.), wie bei Beginn des Versuches, den Fleischextraktversuch in Gang gebracht.«

Angeblich wollen F. und T. etwas vermeiden, das in meinem Versuch störend eingegriffen hat; meine und ihre Experimente aber in Analogie zu stellen, geht gar nicht an. Ich habe beobachtet, daß mein hungerndes Tier die ganze Versuchsperiode von 4 Tagen an Gewicht zugenommen hat. Diese nicht zu bestreitende Tatsache ist nur durch Zurückhaltung von Wasser zu erklären, und dieses Wasserbedürfnis kann logischerweise nur auf einen vorhergehenden Wasserverlust bezogen werden, und dafür war in meinen Experimenten Gelegenheit, weil ich vor den Extrakttagen und den dazugehörigen Hungertagen sehr wasserarmes Fleischiweiß gefüttert hatte.

Diese von mir zuerst gesehene starke Wasserentziehung durch Verfütterung von ausgewaschenem und ausgepresstem Fleischiweiß ist auch von anderer Seite<sup>1)</sup> beobachtet und zum Studium der Wasserentziehung bei Hunden methodisch verwertet worden

Nun kann man doch niemandem zumuten, zu glauben, es sei bei Kartoffelkost, die eben ein Minimum an Eiweiß und reichlich Wasser enthält, eine solche Vorsicht geboten wie bei entwässertem Eiweiß!

F. und T. konnten bei ihrer Versuchsanordnung also das Gleiche, wie ich gesehen, überhaupt nicht erwarten, und es war daher die Trennung des Extraktversuchs von der Vorperiode durch nichts gerechtfertigt, ja wir erfahren nicht einmal, welches Körpergewicht der Hund an den verschiedenen Tagen hatte. Kam es darauf an, zu beweisen, daß bei F. und T. hierdurch keine Änderung des Wasserbestandes eingetreten war, so hätte doch die Erhebung des Körpergewichts notwendig ausgeführt und mitgeteilt werden müssen. Dies ist aber nicht geschehen.

So folgte auf einen am 23.—27. Januar ausgeführten Versuch am 5.—8. Februar ein Extraktversuch, also nach 7 tägiger weiterer

1) Straub, Zeitschr. f. Biologie, Bd. XXXVIII, S. 537.



Fütterung.<sup>1)</sup> Kein Mensch wird deswegen, weil ein Fütterungsversuch mit Kartoffel und Fett eine Woche vorher ausgeführt wurde, sagen können, er wisse genau, wie viel der Hund an N an diesen durch Fleischextraktzufuhrkomplizierten Fütterungstagen ausgeschieden hätte, wenn eben Fleischextrakt nicht gegeben worden wäre. Und doch kommt es eben hier bei dieser Art von Versuchen auf kleine N-Mengen ganz erheblich in der Berechnung an und je genauer man zu schätzen in der Lage ist, wie viel N ein Hund ohne Fleischextraktzufuhr an den Tagen, deren N-Ausscheidung durch Extrakt verändert ist, umgesetzt hätte, um so verwendbarer ist das Resultat.

Man braucht also eine Vergleichsbasis, auf welche man die Versuchsergebnisse mit Extrakt beziehen kann, und diese bietet zweifellos bei F. und T. bei so langer Trennung zweier zusammengehöriger Versuchsteile keine genügende Sicherheit für die vorliegende Frage.

Aber nehmen wir an, es sei auch ein idealer Versuch gelungen, und die Ausscheidungen in der Hunger- wie in der Extraktperiode tadellos sichergestellt, wird dann eine einfache Subtraktionsmethodik zwischen Extrakttharn und Vorperiode angegeben, wie viel von dem gefütterten Extrakt wieder ausgeschieden wurde?

Nehmen wir die vorläufig noch von niemandem bestrittene Voraussetzung an, der N der Extraktivstoffe werde im Harn (oder Kot) wieder ausgeschieden, so darf ein Experiment zweifellos nicht eher unterbrochen werden, als bis ein Gleichgewichtszustand der Ausscheidungen eingetreten ist und als Überschufs soviel an N erscheint, als in den Körper an N im Extrakt eingeführt wurde (oder ein sonstiger Gleichgewichtszustand eintritt).

Wollte man dieser Bedingung nicht genügen und das Ergebnis auch dann für verwertbar halten, wenn nur ein Teil des Stickstoffs wieder erschienen ist, so würde man bei der Feststellung des physiologischen Nutzwertes des Fleischextrakts genau so unverständig verfahren, als wenn man den Nutzwert des Fleisches

---

1) Und keine zweite Normalreihe! (Nachperiode.)



und anderer N-haltiger Körper feststellen wollte, ohne sich darum zu kümmern, ob denn aller N auch umgesetzt worden ist. Je nachdem mehr oder weniger Eiweiss angesetzt worden wäre, hätte man bald einen grossen, bald einen kleinen Nutzwert des Fleisches etc.

Erscheint aber der N nach Extraktgaben nicht wieder in den Ausscheidungen, so muß doch dieses Nichterscheinen erklärt und das Fehlende gegebenenfalls in der Rechnung berücksichtigt werden.

Ich habe zuerst gesehen, wie nach Extraktfütterung keineswegs aller N im Harn wieder zu finden, oder aus den Ergebnissen zu berechnen war, und unter den Bedingungen meiner Experimente auf eine Retention von Extraktbestandteilen geschlossen.

F. und T. haben zufälligerweise auch ein solches Defizit (von rund 22,4%) erheblicher Art gefunden, sie berechnen aber das Fehlende nicht als Retention im Körper, sondern einfach als »verbrannt«, d. h. als Energieverlust des Extraktes beim Durchgang durch den Körper.<sup>1)</sup>

Wohin sollte es führen, wenn man nur das, was man eben unter ganz wechselnden Versuchsbedingungen nicht wiederfindet, einfach als ausgenutzten Kraftverbrauch auffassen wollte.

Wenn sich F. und T. nun doch einmal nur auf die Untersuchung der flüssigen und festen Abgaben beschränken wollten, so mußte es auch ihre Sorge sein, eine Aufklärung in dieser Richtung zu geben. Sie haben so viele unbedeutende Punkte bei der Berechnung ihrer Experimente in Erwägung gezogen, daß man füglich betroffen ist, über den Verbleib von  $\frac{1}{6}$  der eingeführten Stoffe nichts weiter zu hören.

Wenn der N zu über  $\frac{1}{6}$  nicht wiedergekommen sei, so müßte doch eine mehr oder minder grobe Menge der Kalorien mit dem N irgendwo verblieben sein. Diese Stoffgruppen können doch nicht mit der Atmung verschwunden sein, also muß ihr Verbleib festgestellt oder ein bestimmter Rest des Extraktes als noch nicht ausgeschieden außer Rechnung bleiben. Daß man

---

1) Von 3,813 N der Zufuhr kommen im Harn 2,956 nach ihrer Rechnung wieder = 0,857 g zu wenig, und wenn man das Mehr im Kot der Extrakttage berücksichtigt, 0,857—0,19, zum mindesten 0,667 g zu wenig.



ganz andere Werte als Ergebnis bekommen hätte, dürfte jedem Leser klar sein.

Durch diese Aufserachtlassung von 22% des gefütterten N erklärt sich natürlich ohne weiteres ein großer Teil der angeblich verbrannten und im Körper verwerteten Energiemengen, ich will also auf diesen Punkt nicht weiter mehr zurückkommen.

Läfst sich aber überhaupt die einfache Subtraktionsmethode (Werte der Extrakttage minus den Werten der Tage ohne Extrakt), die F. und T. verwenden, unter allen Umständen als richtig ansehen?

Kann man erwarten, daß der eingeführte Extrakt auch nur hinsichtlich des N-haltigen Teils ganz als Überschufs über die »Vorperiode« erscheint?

Was bedeutet das Fehlen von N in den Ausscheidungen, wenn sich bei solchen Berechnungen nicht aller im Extrakt eingeführter N in den Ausgaben wieder findet?

Ist die Annahme einer vergleichenden Vorperiode, welche erlaubt, ihre Werte von den Extrakttagen in Abzug zu bringen, um den wahren, durch die Extraktzufuhr bedingten Überschufs zu erfahren, zulässig?

Das alles sind Fragen, auf die man sich einlassen muß, wenn, wie gesagt, Harn und Kotalausscheidung allein den Entscheid in der Frage bringen sollen.

Bei einem Experiment mit Fleischextrakt und ähnlichem werden die Ergebnisse offenbar, wie man sich klar machen muß, durch die eigenartige Zusammensetzung aus Eiweißstoffen, Albumosen, Leim u. dgl. einerseits und den Extraktivstoffen im engeren Sinne andererseits in doppelter aber verschiedenartiger Weise beeinflusst.

Nehmen wir zuerst die Verhältnisse der eiweißhaltigen Stoffe. Welche Erscheinungen können sich bei der Zufuhr dieser Stoffe geltend machen?

F. und T. machen sich offenbar die Vorstellung, daß Eiweißzufuhr einfach ein Plus an Stickstoff und Kalorien über die Verhältnisse der Hungerausscheidung hinaus geltend macht?

Sie schreiben: »In der zweiten Reihe werden täglich noch 40 g Fleischextrakt mit 1,155% Eiweiß N gereicht, d. h. also



0,4620 g Eiweifs N pro Tag; diesen entsprechend erscheinen  $0,462 \times 7,31 = 3,38$  Kalorien im Harn<sup>1)</sup>; es wurden also, wenn man diese aus Eiweifs stammenden Kalorien abzieht, im Harn der Fleischextraktreihe täglich  $34,36 - 3,38 = 30,98$  Kalorien mehr ausgeschieden als am Tage der Vorperiode.«

Die Verfasser meinen also, der Überschufs an Kalorien im Harn, welchen sie durch Abzug der an den Fütterungstagen mit Kartoffeln und Fett, von den Fütterungstagen mit Kartoffel-Fett-Extrakt erhaltenen Werten erzielten, sei zu groß gewesen, denn in diesem Kalorienüberschusse steckten auch die Verbrennungsprodukte aus dem eingeführten Eiweifs, und müßten daher abgezogen werden.

Das ist eine ganz falsche Vorstellung und ein unrichtiges Verfahren; der N des Harns, soweit er von der Eiweifszufuhr herührt, erscheint er eben ganz und gar nicht als einfaches Plus, sondern ersetzt mehr oder minder den sonst im Hungerzustande verausgabten N.<sup>2)</sup>

Wenn man Fleisch in kleinen Mengen (s. o. S. 18) verabreicht, so wird dabei, sofern diese Mengen den N-Umsatz des hungernden Hundes decken sollen, kein Gleichgewicht erreicht, sondern sogar etwas mehr an N ausgeschieden als vordem. Die besten Beispiele für solche Umsetzungen finden sich bei E. Voit (Zeitschr. f. Biologie XXXII, S. 64, 78, 90 und 93), denen ich ähnliche eigene Werte beifügen könnte. Man kann in runder Summe annehmen, daß bei 100 Teilen N-Zufuhr der Umsatz = 125 wird. 100 Teile Nahrung haben also den ursprünglichen Verlust 100 heruntergebracht auf  $100 - 25 = 75$ .

Diese Zahl könnte man den Nutzwert des Stickstoffs heißen. Zieht man bei solchen Experimenten die Hungerwerte von den Fütterungswerten ab, so finden wir also nur 25% des N wieder und 75% »sind verschwunden.« Also jede Wertigkeit des N muß sich also in einem solchen Defizit des N ausdrücken.

Diese Wertigkeit ist aber sehr ungleich.

1) d. h. als Fleischharn gerechnet.

2) Siehe die Beispiele bei Bürgi, S. 16.



Auch über den Leim wissen wir aus den Versuchen von Kirchmann<sup>1)</sup> wie er sich gegenüber der Vertretung des im Hunger zersetzten Stickstoffes verhält. Wenn man aus diesen Experimenten (S. 78) diejenigen auswählt, in denen knapp so viel Leim N gegeben wurde als im Hunger umgesetzt wurde, und berechnet wie viel 100 Teile N der Zufuhr von der im Hungerzustand verlorenen N-Menge einsparen, so kommt man (Versuche 4, 5) auf die Zahl 25,8.

Der Leim ersetzt also nur einen sehr kleinen Teil des Stickstoffs, obschon er auch den Eiweißstoffen in Entstehung und sonstigem Nährwert nicht so fern steht.

Bei einer Differenzrechnung fehlen also rund 26% der N-Zufuhr, wir finden in den Ausscheidungen mehr + 74% des N.

Aus den beiden angeführten Beispielen dürfte ersichtlich sein, daß den Extraktivstoffen doch unzweifelhaft noch eine Rolle zu-fallen muß, welche sogar unter der des Leimes stehen wird, was die N-Sparung anlangt; mit anderen Worten, es ist in hohem Maße wahrscheinlich, daß der Extraktstickstoff — abgesehen von dem kleinen in Albumosen gebundenen Teil — fast völlig in den Ausscheidungen wieder auftreten müssen. Von dem Albumosen-N ist aber in der Ausscheidung — betrachtet nach der »Subtraktionsmethode« — nur ein Teil zu finden.

Es verträgt sich also unter keinen Umständen mit den Vorstellungen über die Funktion N-haltiger Abbauprodukte, daß durch diese Vertretung und Ersparnis der im Hunger zersetzten Substanz von seiten der Extraktivstoffe eine erhebliche Sparung eintritt, also ein größeres Defizit an N bei der schematischen Subtraktionsberechnung gedeckt wird. Wenn es wahr ist, daß rund 11% des Eiweiß-N aus Albumosestoffen besteht oder sonst physiologisch gleichwertigen Gruppen, so mag das durch die ernährende Wirkung zu erklärende Defizit vielleicht 7—8% des N der Zufuhr ausmachen.

Der Eiweiß- und Albumosengehalt erklärt also, wie ich eben gezeigt habe, einen Teil des anscheinenden Defizits des

1) Zeitschr. f. Biologie, XL, S. 78.



N und ein entsprechendes Kaloriendefizit. Aber man kann unmöglich annehmen, daß darüber hinaus die zugeführten Extraktstoffe eine solche eiweißsparende Wirkung gehabt haben, wie man sie z. B. aus meinen älteren Experimenten und denen von F. und T. ableiten muß, wie ich gleich zeigen will:

In dem vorliegenden Versuch von Fr. und T. könnte man noch folgende Berechnung ausführen:

Ausgeschiedener N im Harn der Extrakttage . . .	5,29 g N
Einnahme an Extrakt . . . . .	3,81 „
<hr/>	
Vom Körper abgegeben	1,48 g N
Die Eiweißzersetzung der Tage ohne Extrakt war .	2,33 g N
wovon	1,48 „ ab
<hr/>	
somit sind ersetzt	0,85 g N

hierzu dienten 3,81 N der Zufuhr.

100 N Zufuhr an Extrakt hätten demnach 16 Teile N des Hungerumsatzes ersetzt.

Eine andere Berechnung meines älteren Versuches gibt:

Umsatz der Fleischextrakttage . . . . .	6,81 g N
in der Zufuhr . . . . .	3,61 „
<hr/>	
also vom Körper abgegeben	3,20 g N
In der Hungerperiode vor dem Umsatz . . . . .	4,36 g N
Wenn noch 3,2 vom Körper kommen . . . . .	3,20 „
<hr/>	
bleiben als ersetzt durch Extrakt	1,16 g N

Demnach haben 3,61 N an Extrakt 1,16 N, der sonst ausgeschieden wurde, ersetzt oder

100 N ersetzen 32,1.

Aus dem Vorstehenden würde also folgen, daß 100 Teile Extraktstickstoff nicht weniger als einen Nutzeffekt bis zu 32 % haben könnten, während man doch bei Leim nur 26 % berechnen darf. Es kann sich also um solche Ersparungen gar nicht handeln, in den Versuchen von Bürgi zeigt sich, wie sich das N bis auf wenige Prozente, die sich ganz gut durch die Eiweißwirkung der Albumosen erklären, nach Extraktgabe wieder finden läßt.

Je nach dem Eiweißgehalt eines Präparates werden wir also recht verschiedentliche Defizite haben können, im Durchschnitt müssen bei Extrakt vielleicht 5–8 % auf solche »Einsparung« zurückgeführt werden können, mehr läßt sich als scheinbare Retention nicht erklären.



Da das mitgefütterte Eiweiß auch Eiweiß spart, so verändert sich an den Extrakttagen sozusagen die Basis der Berechnung, es ist, als wenn sich der Hungerstoffwechsel erniedrigt hätte und der durch Subtraktion zu gewinnende Wert wird zu klein, läßt man also das Eiweiß in der Zufuhr beiseite, so hat man noch zu erwägen, daß auch die Vergleichszahlen der Hungertage nicht mehr das angeben, was vom Körper abgegeben worden ist, sondern der berechnete Hungerverbrauch muß um den Anteil gekürzt werden, welcher aus der Zerlegung des N-haltigen Anteils des Eiweißes stammte. Ich will vorläufig auf diesen Umstand nicht weiter eingehen.

Daß auch durch gelegentliche Änderung im Wassergehalt des Körpers kleine Ungenauigkeiten der Zersetzung und der Ausscheidung des N kompliziert auftreten können, mag nur kurz erwähnt sein.

Eine weitere Möglichkeit, ein N-Defizit zu erklären, läge in der Annahme eines N-Ansatzes. Hierüber können wir schnell vorüber gehen; Ansatz von N aus den kleinen Anteilen Eiweiß des Extraktes ist unter den obwaltenden Umständen unmöglich.

Die dritte endlich besteht in der Zurückhaltung von Extrakt im Körper. Für dieses Vorkommen sprechen eine ganze Reihe von Tatsachen.

Das Gesagte ergibt, daß die Versuchsmethodik, wenn sie zum Ziele führen soll, eine recht wohl überlegte sein soll, und daß wir keineswegs einen beliebigen Spielraum haben. Die Art der Berechnung hat die ungleiche Funktion zwischen Eiweißstoffen und Extraktivstoffen gebührend zu beachten. Die Berechnung der Ergebnisse darf nur für den Gleichgewichtszustand ausgeführt werden, also namentlich ist es unangehörig, Bestandteile, welche zum vorübergehenden oder längeren Verbleib im Organismus bestimmt sind, außer Betracht zu lassen.

#### IV.

Es ist unmöglich, die zum Teil sehr erheblichen Defizite in der Ausscheidung des N nach Fleischextraktfütterung nur durch den Eiweißgehalt des Extraktes, oder durch eine mit Bezug auf



den N-Bedarf direkt nährenden Wirkung der Extraktivstoffe zu erklären, wie ich eben bewiesen habe.

Wir kommen daher wieder zu der Anschauung, die ich am Anfang vertreten habe, zurück, daß vom Extrakt mitunter — die Versuche von Bürgi zeigen die fast völlige Wiederkehr des N — ein Teil im Organismus zurückgehalten werden kann. Diese Zurückhaltung war in meinem älteren Versuch begleitet von einem Wasseransatz. Ich möchte zum Beleg der Sache eine Versuchsreihe mitteilen, die nicht nur durch die Gewichtsänderungen, sondern durch direkte Beobachtung der Wasserbilanz den Wasseransatz in Wasserabgabe uns vorführen sollen. Dabei wurden aber auch alle sonstigen zur Beurteilung eines solchen Experiments notwendigen Erhebungen gemacht.

Der von Dr. Spitta ausgeführte Versuch hatte die Aufgabe, bei hoher Lufttemperatur namentlich die Respirationsverhältnisse nach Extraktzufuhr zu prüfen. Es war zwar schon in meinen älteren Versuchen kein Grund zu finden gewesen, um einen Einfluß der Extraktfütterung auf den Kraftwechsel anzunehmen, aber man kann ja das Experiment auch schärfer machen, wenn man bei 28—30° jede Möglichkeit chemischer Regulation ausschaltet, wobei dann etwaige Reizwirkungen voll zum Ausdruck kommen müßten. Ich habe außerdem mit diesen Versuchen auch noch die direkte kalorimetrische Messung der Wärmeabgabe verbunden.

Die Extraktmengen wurden klein gewählt; ich hatte aber wie immer die Absicht, nicht mehr einzuführen, als bei reichlicher Fleischkost im Fleische von den Tieren als Extrakt verzehrt wird. Man könnte denken, daß durch überreichliche Zufuhr ein unnatürliches Hindurchjagen des Extraktes durch den Körper herbeigeführt wird.

Der verwendete Fleischextrakt hatte 79,84% Trockensubstanz, 9,52% N und 27,06 C der frischen Substanz.

In 80 g frischer Substanz waren 7,61 N und 21,65 C = der 2 täglichen Dosis, ferner 12,81 g Asche und 4,20 g  $\text{PO}_4\text{H}_3$ ,

1 N also = 28,4 C = 0,552  $\text{PO}_4\text{H}_3$ .

63,84 trockener Extrakt liefern 224,6 Kalorien, 1 N = 29,64 Kalorien (1 g Organisch 4,401 Kalorien = 0,1484 N).



Die Ergebnisse des Versuchs sind in folgenden drei Haupttabellen zusammengestellt.

Tabelle I.  
Ausscheidungsverhältnisse im Harn.<sup>2)</sup>

Tag	Extrakt auf- ge- nom- men g	Wasser auf- ge- nom- men	Harn ausge- schle- den ccm	N ausge- schle- den Harn	N in Kot	C ausge- schle- den Harn	C in Kot	$\frac{C}{N}$ im Harn	PO <sub>4</sub> H <sub>3</sub> Harn	Kal. $\frac{N}{N}$ im Harn
1.	—	412	7 <sup>1)</sup>	4,25	0,08	3,11	0,5	0,73	0,736	6,51
2.	—	455	92	3,33	0,08	2,64	0,5	0,79		
3.	40 (= 3,8 N)	610	280	5,39	0,24	4,95	1,6	0,92	3,61	11,83
4.	40 (= 3,8 N)	700	282	4,78	0,24	4,81	1,6	1,01		
5.	—	345	45	2,43	0,08	1,76	0,5	0,72	0,485	7,80
6.	—	320	55	2,56	0,08	1,38	0,5	0,61		

Tabelle II.  
Respirationsverhältnisse und Kraftwechsel für 24 Stunden.

Tag	Gewicht zu Anfang und Ende des Tages	Temp	CO <sub>2</sub> Respir.	C Respir.	C in Harn u. Kot	Summe C	N- Um- satz	Fett C	Kalorien		
									Elweiss	Fett	Summe
1.	7690 7380	27,6	206	56,1	3,6	59,7	4,3	45,6	107,5	560,8	668,3
2.	7380 7270	27,4	173	47,1	3,1	50,2	3,4	39,0	85,0	479,7	564,7
3.	7270 7150	27,7	186	50,8	6,5	57,3	5,6	—	—	—	—
4.	7150 7190	28,9	155	42,2	6,4	48,6	5,0	—	—	—	—
5.	7190 7000	29,9	154	42,0	2,3	44,3	2,5	36,1	62,5	444,0	506,5
6.	7000 6930	29,5	135	37,4	1,9	39,3	2,6	30,7	65,0	377,6	442,6

1) Nicht direkt gemessen, nur inkl. des zur Blasenpflung verwendeten Wassers.

2) Kot wurde in der Tabelle nicht berücksichtigt. Im Hungerkot des Hundes fanden sich pro 2 Tage 0,132 g PO<sub>4</sub> H<sub>3</sub>, im Extraktkot 0,261.

3) Mittelgewicht aller Hungertage 7,27, aller Extrakttage 7,19 Kilo.

4) Nach dem Ausspülen der Blase 45 g frischen Kot abgesetzt = 12 g Trockensubstanz. Die Gewichte verstehen sich für das blasenreine Tier.



Tabelle III.

## Wasserbilanz.

Tag	Aufnahme			Abgabe				Körper		Körpergewicht Änderung
	in Kost	durch Zersetzung <sup>1)</sup>	Summe	Respir.	Harn <sup>2)</sup>	Kot	Summe	nimmt zu an Wasser	gibt ab an Wasser	
1.	432	172	604	694	79	6 <sup>1)</sup>	779	—	175	— 310
2.	455	139	594	493	82	6	531	13	—	— 130
3.	578	125	703	438	257	6	701	2	—	— 120
4.	668	125	793	352	261	6	619	174	—	+ 40
5.	345	112	457	441	38	6	485	—	24	— 190
6.	320	115	435	350	47	6	403	32	—	— 70

Die Ergebnisse zeigen eine abfallende Reihe der Kohlenstoffausscheidung, und diese wird offenbar durch einen eigenartigen Umstand im Verhalten des Körpergewichts mit beeinflusst. Der erste Tag steht noch unter dem Einfluss der Gewöhnung an den Apparat, obschon der Hund schon einen Tag vorher ins Kalorimeter gebracht worden war. Dann sinkt die  $\text{CO}_2$ -Ausscheidung gleichmäßiger. Der erste Fleischextrakttag brachte eine kleine Zunahme der  $\text{CO}_2$ -Ausscheidung, die wohl auf die Unruhe des Tieres zu schieben sein dürfte, denn am nächsten Tage sinkt trotz des gleichen Fütterungszustandes die  $\text{CO}_2$  wieder ab und der darauffolgende Hungertag bringt keine Veränderung. Erst am sechsten Tage geht der Abfall rasch weiter.

Die Berechnung pro Kilo Tier ist ohne weiteres nicht genau durchzuführen; denn zweifellos ist eine Störung vorhanden am

1) Aufgerundet statt 5,7.

2) Trockengewichte des Harns:

I. Periode Summe 23,4 g a) 13,1 b) 10,3,

II. „ „ 44,0 „ a) 23,3 b) 20,7,

III. „ „ 14,6 „ a) 7,0 b) 7,6.

3) Nach Rubner, Archiv f. Hygiene, XXXVIII, S. 157 berechnet:

1 N = 26,2 Organ- und Oxydationswasser = 1 Fettkal. = 0,110 Oxydationswasser.

a) 111,3

b) 86,4

c) 63,6

d) 67,1

61,1

52,2

48,4

48,1

172,4

138,6

112,0

115,2.



vierten Tage, wo das Tier trotz Hungerns um 40 g zugenommen hat. Hier kann nur Wasser im Körper zurückgehalten worden sein. Am verständlichsten werden die Zahlen, wenn wir die Wasserbilanz betrachten. Hier sind alle Werte, welche direkt zu gewinnen sind, durch Analyse festgestellt, nur das Wasser, welches aus den zersetzten Stoffen stammt, muß berechnet werden, wofür ich an anderer Stelle nähere Unterlagen gegeben habe. Aus den Versuchsergebnissen geht eine zum Teil recht erhebliche Schwankung der Wasserabgabe hervor. Am ersten Tag hat das Tier an 175 g Wasser von seinem Bestande eingeüßt (2,3% seines Gewichtes), an den folgenden Tagen wird dieser Verlust ersetzt. Am 2. Tage der Extraktfütterung blieben 174 g Wasser im Körper zurück und das Körpergewicht nahm gar nicht ab, sondern trotz Hunger um 40 g zu!

Solche Schiebungen im Wassergehalt sind doch viel häufiger als manche annehmen; ich habe sie in den letzten Jahren mehr als bequem ist, gesehen; auch mein früherer Fleischextraktversuch zeigte an Hunger wie an Extrakttagen diese Erscheinung. Dort waren die Gewichte:

18,40	kg (Hunger),
18,40	» (Extrakt),
18,45	» (Extrakt),
18,470	» (Hunger),

obschon das Tier täglich um mehr als 200 g an Gewicht hätte einbüßen müssen.

Denselben Vorgang hatte ich noch bei einem anderen, deshalb nicht weiter durchgeführten Experiment mit Extrakt zu sehen Gelegenheit. Diese Wasserzurückhaltung steht nicht mit der Extraktfütterung, sondern offenbar mit dem Hungerzustand in Zusammenhang. Mir scheint dieser Vorgang mit Eigentümlichkeiten mancher Tiere zusammenzuhängen, vielleicht mit dem Alter der verwendeten Hunde. Eliminiert man Ansatz und Abgabe von Wasser aus den Körpergewichtszahlen, so treten die Differenzen in der Kohlensäureausscheidung etwas zurück aber



doch nicht völlig. Die Kohlensäurewerte fallen ziemlich rasch ab. Man kann folgende mittlere Werte pro Kilo annehmen:

1. 73,5	3. 69,1	5. 58,3
2. 62,9	4. 58,7	6. 53,5

Man wird auf ein Mittel von 62,0 für die extraktfreien und 63,9 für die Extrakttage kommen; kein nennenswerter Unterschied, wenn man die starke Abweichung des 1. Extrakttages betrachtet. Auch der erste Hungertag fällt, wie die Kraftwechselzahlen zeigen, außer die Reihe. Die Zahlen können also nur in dem Sinne verwertet werden, daß durch den Extrakt auch hier unter den für den Nachweis einer Stoffwechselsteigerung günstigen Verhältnissen keine Steigerung erkennbar ist.

Ein gleiches Ergebnis erhält man, wenn man den Sauerstoffkonsum in Gramm berechnet.

1. (248?)	Quotient (?)	und pro Kilo (31,2)
2. 193	» 0,72	» » » 25,8
3. 206	» 0,74	» » » 28,0
4. 161	» 0,75	» » » 22,4
5. 150	» 0,82	» » » 20,8
6. 150	» 0,72	» » » 20,9

Und ebenso bot der kalorimetrische Versuch an den drei letzten Tagen kaum Unterschiede.

Nach dieser Richtung kann also das Ergebnis als abschließend angesehen werden. Daraus folgt aber auch, daß ein nennenswerter Anteil von Fleischextraktkohlenstoff nicht in die Zersetzung getreten sein kann, wie ich das eben schon früher nachgewiesen habe.

Die Kotausscheidung des Hundes liefs erkennen, daß unter dem Einfluß des Extraktes in diesem Falle offenbar mehr abgegeben worden war. Der Beweis liefs sich nicht anders ausführen als durch gemeinsame Abgrenzung des Hunger- und Extraktkotes und Wiederholung einer 6tägigen Hungerreihe ohne Extrakt.

Es fand sich:

im ersten Falle	11,8 g trock. Kot mit	4,777 Kal. pro 1 g
im letzten Falle	6,73 g » » »	5,372 » pro 1 g.



Somit pro 6 Tage 56,28 Kalorien für den Extraktversuch, davon ab 36,15 Kalorien für einfachen Hunger, bleiben sonach als Wirkung der Extraktzugabe in diesem Falle + 20,13 Kalorien für 2 Tage.

Um diesen Anteil wird mehr an Verbrenlichem ausgeschieden. Es wäre aber möglich, daß wir es hierbei nicht mit einfacher Ausscheidung eines nicht resorbierten Anteils, sondern mit einer Reizung des Darms und vermehrter Bildung von Verdauungssäften zu tun haben — eine Frage, die man wohl offen lassen muß.

Gehen wir nun zur Betrachtung der Experimente Spitta's über, so mag auf die früheren Tabellen S. 46 verwiesen sein und sollen nur noch die speziellen Angaben über Harn und Kot zugefügt werden.

Tabelle IV.  
Kalorimetrische Verhältnisse der Ausscheidungen.

Tag	Kalorien im Harn	Kalorien im Kot	Summe	Zufuhr
1	27,6	6,0	33,6	0
2	21,7	6,0	27,7	0
3	63,8	16,0	79,8	112,36
4	56,5	16,0	72,5	112,36
5	22,4 <sup>1)</sup>	6,0	28,4	0
6	16,7	6,0	22,7	0

Auf Grund der Tabellen läßt sich, wenn man keine weiteren kritischen Bedenken hat, folgender Erfolg der Fleischextraktfütterung berechnen.

Tabelle V.

		N	C	PO <sub>4</sub> H <sub>3</sub>	Kal.
Ausgaben Harn und Kot	Extraktperiode . . . . .	10,60	12,90	3,87	152,3
	Mittel beider Hungerperioden	6,4	5,95	0,742	56,2
	Mehr in der Extraktperiode .	4,20	6,95	3,13	96,1
	Einnahme in d. Extraktperiode	7,61	21,60	4,20	224,7
	Es fehlt . . . . .	3,4	14,7	1,07	128,6

1) Für den 5. Tag läßt sich als Quotient  $\frac{\text{Kal.}}{\text{N}}$  9,20 berechnen.



Daraus würde folgern, es fehlt in Prozenten:

44,7 % N  
68,0 „ C  
57,6 „ Kalorien  
25,5 „ Phosphorsäure<sup>1)</sup>.

Mag man die Berechnung auch in anderer Weise anstellen, — ich will dieselbe hier nicht weiter erörtern — in keiner Art ist es möglich, das grofse Defizit zu beseitigen.

Dafs hier der N etwa deshalb nicht auffindbar war, weil er Eiweifs eingespart hat, ist ganz undenkbar. (100 N in Extrakt müfste dabei 38 Körper-N sparen!) Läfst man übrigens das Eiweifs des Extraktes bei der Berechnung zur Seite, so wird das Ergebnis der Ausscheidung etwas günstiger.

Die Einfuhr an den 2 Extrakttagen betrug:

	N	C	Kal.
	7,61	21,6	224,7
wenn 0,84 (= 11%) des N Eiweifs sind	— 0,84	2,8	28,8
bleibt eiweifsfreie Zufuhr	6,77	18,8	195,9.

Vom Harn und Kot sind abzuziehen die auf die Zerlegung von 0,84 g N als Eiweifs treffenden N, C und Kalorien im Harn.

Als Mittel sei genommen 2 + 6 Tage,

	N	C	Kal.
dann hat man im Harn	5,89	4,02	38,4
für 0,84 zerlegtes Eiweifs ab	0,84	0,50	5,7
Rest	5,05	3,52	32,7
dazu im Kot pro 2 Tage	0,16	1,00	12,0
Summe	5,21	4,52	44,7.

Dies ist der wahre Wert des Vergleichstages; diese Gröfsen abgezogen von dem Umsatz für 2 Extrakttage

	N	C	Kal.
	10,6	12,9	152,3
	5,2	4,5	44,7
	5,4	8,4	107,6
dazu der Überschufs des 5. Tages (Hunger)	0	0,4	5,7
also gefunden	5,4	8,8	113,3.

Das macht in runder Summe 79,0 % N es fehlen 21 % N  
als wiedergefunden 46,8 „ C 53,2 „ C  
und 57,8 „ Kal. 42,2 „ Kal.

Man sieht, wie dadurch das Ergebnis beeinflusst wird, aber eine volle Klärung ergibt sich nicht.

1) und 15,6% des in der Extraktperiode genossenen Wassers.



Wir haben aber nachgewiesen, daß von der Phosphorsäure, von dem Wasser, vom N, C, den Kalorien ein Teil, und zwar ein erheblicher, fehlt, es bleibt also die Zurückhaltung als der einzige und wahrscheinlichste Schlufs.

Die Zurückhaltung N-haltiger Bestandteile aus dem Gemische der Fleischextraktstoffe kommt unzweifelhaft vor. Ob eine solche aber nur dann eintritt, wenn aus irgendwelchen Gründen eine Zurückhaltung von Wasser im Körper sich gegeben findet, wie in den beiden von mir näher beobachteten Fällen oder auch unter anderen Bedingungen, möchte ich nicht ganz sicher entscheiden.

Es kann als sicherstehend gelten, daß durch eine Mehrzufuhr von Wasser Ausspülungen von N-haltigen Harnbestandteilen nur in beschränktem Maße und späterhin eine Zurückhaltung und Wiederablagerung solcher Produkte gleichfalls innerhalb enger Grenzen eintritt.

Wie aber durch die Untersuchungen meines Laboratoriums zuerst für Dursttiere erwiesen ist, kommen doch bei stärkerer Wasserentziehung solche Retentionen in größerem Umfange vor. Man kann also für solche Fälle, in denen fühlbar Wassermangel im Körper herrscht, eine solche Retentionsmöglichkeit als sicher annehmen.

Es war aber sehr wohl möglich, daß es sich bei der Retention von Extrakt auch um ganz andere Vorgänge handelt als um einfache Anlagerungen bei Wassermangel. Es könnte doch auch ein zufälliges Zusammentreffen von Retention und Wassermenge im Körper vorgekommen und eine Zurückhaltung solcher Stoffe eingetreten sein, an denen der Körper Mangel hatte. Wenn der Körper auch den wahren Harnbestandteilen gegenüber schnell für deren vollkommene Ausscheidung besorgt ist und nur ausnahmsweise eine Zurückhaltung kleinster Anteile solcher erträgt, so braucht das doch für solche extraktive Materien, die tatsächlich im Muskel vorkommen und wahrscheinlich eine bestimmte und noch unbekannte Funktion erfüllen, nicht das Gleiche zu sein, und es dürften vielleicht zufällige Verarmungen an einzelnen dieser Körper den Anstoß zur Retention geben,



wenn dem Organismus wieder solche Stoffe geboten werden. Auf die Zurückhaltung bestimmter Körper weisen auch die weiteren Erfahrungen hin, welche wir hinsichtlich der Ausscheidung der Extraktivstoffe gemacht haben. Eine Verarmung an Extraktbestandteilen in der Vorperiode kann in zweien der von mir angeführten Versuchsreihen vorhanden gewesen sein, einmal ging Fütterung mit Fleischeiweiß (ohne Extraktstoff) voraus, ein andermal vegetabilische Kost. Damit würde auch der Versuch von Fr. und T. verständlich werden.

## V.

Welche Zusammensetzung zeigt der an Extrakttagen auftretende Harn und welche Schlüsse kann man hieraus ziehen?

Über die Art der Veränderung, welche mit den Extraktbestandteilen vor sich geht, kann man sich auch unterrichten, wenn man untersucht, welche Beschaffenheit denjenigen Harnbestandteilen zukommt, die über die Hungerumsetzungen hinaus an den Extrakttagen geliefert werden. Es ist anzunehmen, daß der in 24 Stunden entleerte Harn ein zutreffendes Bild von den eingeleiteten Veränderungen gibt und daß eben von den jeweilig im Blute Kreisenden ein Teil nach aussen hin durch die Nieren abgegeben wird.

Es wird m. E. sogar der Gedanke nicht von der Hand zu weisen sein, daß, wenn irgendwie bedeutende Abbauumsetzungen der Extraktteile auftreten, zweifellos die am meisten umgewandelten Stoffe zu allererst auch wieder den Körper verlassen.

Sonach gäbe das Bild, welches wir von dem Extraktharn machen können, gerade in den Fällen der Zurückhaltung von Extraktstoffen, eher eine viel zu weitgehende Verminderung des Energieinhaltes, wenn man die geringen Mengen N-freier Körper der Extrakte, die wohl verbrennen, außer Betracht lassen darf.

Ich bespreche zunächst meinen älteren Versuch, in dem ich, wie gesagt, einfach von den Ausscheidungen der Extrakttage diejenigen der Hungertage abziehe; den früher schon mitgeteilten



Werten füge ich noch den Wert für die durch Bromlauge zu erhaltende Wärmeentwicklung des Harns (= wesentlich Harnstoff und Ammoniak) hinzu.

Der Überschufs war:

an N	an $P_2O_5$	an S	an Kal. durch Brom
2,41	4,55	0,06	6,0.

Zur Berechnung der Kalorien durch Bromlauge sei bemerkt, dafs es sich dabei (s. oben S. 27) um die durch Bromlauge entwickelte Wärme handelt (Extrakttage  $[6,81 \times 4,42 =] 30,04 - [4,41 \times 5,47 =] 24,1 = 6,0$ ), welche einen Ausdruck für leicht spaltbare N-Verbindungen ( $NH_3$ , Harnstoff) gibt. Vergleicht man jetzt, auf 1 N berechnet<sup>1)</sup>, die Zufuhr (Extrakt) und die Mehrausfuhr, so hat man:

	Auf 1 N		
	$P_2O_5$	S	Brom-Kal.
Zufuhr	0,95	3,74	1,87
Ausfuhr	1,89	2,48	2,53.

Daraus folgt, dafs die Phosphorsäure sich anders ausscheidet als die übrigen Bestandteile. Aber die Schwefelausscheidung verhielt sich ganz ähnlich wie dieses Element in dem von mir gefütterten Extrakt vertreten war. Die durch Bromlauge verbrennlichen Anteile waren etwas reichlicher vorhanden als im Fleisch-extrakt selbst, aber der Unterschied ist nicht sehr bedeutend.

Im Hinweis auf meine frühere Publikation (S. 275) bemerke ich, dafs sich auch bei Spaltung des Harns mit kalischer Barylauge Resultate ergeben haben, welche eine Umwandlung von Extraktbestandteilen in andere Stoffe in gröfserem Umfang nicht das Wort reden.

Die Spaltung des Harns mit Bromlauge verdient noch eine weitere Erwähnung und Besprechung.

Die Differenzen im Verhalten zwischen Extraktivstoffen und Harnstoff sind enorm. Auf 1 Teil Extraktstickstoff werden nur 1,87 Kal. durch Brom entwickelt, bei Harnstoff 7,05. Ich will

1) Also Ausschaltung des Fehlers durch Retention.



nun für die 2,41 g N, welche im Versuch mehr kamen als die Hungerzersetzung betrug, die verschiedenen »Bromkalorien« berechnen:

	für unveränderten Extrakt	4,51	Kal. pro 2,41 N				
gefunden	für Extraktharnüberschuß	6,00	»	»	»	»	»
gefordert	» Hungerharn . . . .	13,20	»	»	»	»	»
	» » Fleischharn . . . .	13,80	»	»	»	»	»
	» » Harnstoff . . . .	17,00	»	»	»	»	»

Es gibt kaum eine Messung, welche deutlicher vor Augen führen könnte, wie gering die Umänderung der Extraktteile beim Durchgang durch den Körper ist, und daß von einem fast völligen Abbau auf die Harnstoffstufe nicht gesprochen werden kann.

Kaum  $\frac{1}{3}$  aller Bestandteile könnte eine Stufe der Umlegung erreichen, welche sich gegenüber Bromlauge ähnlich wie Harnstoff verhält. Von der im Extraktharn gefundenen Zerleglichkeit durch Brom sind über 70 % schon im Extrakt selbst nachzuweisen.<sup>1)</sup>

Man kennt die Beschaffenheit der im Körper zurückgehaltenen Teile nicht, diese könnten anders zusammengesetzt sein wie dieser ausgeschiedene Anteil, jedenfalls aber kann man annehmen, daß gerade mit einer Umwandlung eines komplizierter gebauten Körpers in Harnstoff oder dergl. das Bestreben des Organismus, diese Gruppe durch die Nieren zu entfernen, viel wahrscheinlicher sein wird als die Zurückhaltung solcher Bestandteile. Wenn etwas zurückgehalten wird, so würden es die intakteren Bestandteile des Extraktes sein.

Weiter können zur Demonstration der Natur des Extraktharns noch folgende, auf andere Elemente der Untersuchung gestützte Erwägungen von Interesse sein.

1) Von 6,00 Kalorien, gefunden, sind gedeckt durch den Extrakt der Zufuhr  $4,51 = 74\%$ . Diese Werte lassen auch eine ähnliche Spaltung annehmen, wie sie der S. 30 gegebenen kalorimetrischen Rechnung entspricht.



In Serie II der Experimente kam im gefütterten

Fleischextrakt auf 1 N, 2,94 C und 29,71 Kalorien  
bei dem Überschufs im

Harn des Extrakttag 1 , 2,77 , 31,79 ,

also eine außerordentlich weitgehende Übereinstimmung zwischen  
Zufuhr und Ausfuhr. Von dem Eingeführten wurde der größte  
Teil wieder im Harn ausgeschieden.

Die Serie III von Bürgi erlaubt folgenden Vergleich:

Extrakttharn 4,62 N 6,60 C 76,25 Kalorien

Hungerharn 2,37 , 1,61 , 16,62 ,

Mehr am Extrakttag 2,25 N 4,99 C 59,62 Kalorien.

Aus diesen Zahlen ergibt sich für den Zuwachs ein Ver-  
hältnis zwischen N:Kalorien von 26,4 während im Extrakt  
selbst dasselbe 1 : 29,4 ausmacht.

Für den Kohlenstoff ist das Verhältnis 1 : 2,22 statt 1 : 2,8.

Der nächstfolgende Hungertag gibt noch einen Überschufs,  
in diesem zeigt sich gleichfalls, soweit er bei der Kleinheit der  
Zahlen zu berücksichtigen ist, ein ähnliches Verhältnis:

nachfolgender Hungertag 2,60 N 25,07 Kalorien 2,98 C

vorausgehender , 2,37 , 16,63 , 1,61 ,

0,23 N 8,44 Kalorien 1,37 ,

woraus 1 : 36 folgert, natürlich ist diese Zahl unsicher, weil ja  
die Annahme für den zum Abzug gebrachten Wert des voraus-  
gehenden Hungertages vielleicht etwas anders zu bemessen wäre.

An diesem Tage kam ausnehmend viel Kohlenstoff, so daß  
die Relation  $N : O = 1 : 5,19$  wird. Es kam also zweifellos an  
diesem Tage noch eine Substanz, welche die Werte des vorher-  
gehenden Tages zu steigern in der Lage war, und eine andere  
Zusammensetzung hatte.

Beide Überschüsse zusammen = 2,46 N, 6,36 C, 68,1 Kal.  
geben 1 , 2,6 , 27,7 ,

während der Extrakt fordert 1 , 2,8 , 29,4 ,

Das ist eine sehr weitgehende Übereinstimmung. In diesem  
Falle sind über 70% der Zufuhr im Harn wieder erschienen und



von dieser mit dem Extrakt so ähnlicher Zusammensetzung gewesen.

Nehmen wir weiter den Versuch von Dr. Spitta (siehe S. 50). Es erschien mehr an den Extrakttagen im Harn:

Extrakttage	5,10 N.	4,88 C	60,2 Kalorien
Hungertage	2,91 »	2,01 »	19,2 »
Differenz	2,19 N	2,87 C	41,0 Kalorien
demnach	1 »	1,32 »	18,7 »

Hierbei wurde der 2. und 6. Tag der Periode zum Vergleich mit den Extrakttagen gewählt; der 6. Tag statt des 5., weil dieser offenbar noch unter dem Einfluß der Extraktausscheidung stand. Also auch hier, wo wir ein so großes Defizit fanden und offenbar die Ausscheidung mit dem Kote mit hereinspielt, haben wir Werte, die unzweifelhaft den Einfluß des Extraktes sehen lassen. Die Abweichung gegenüber den anderen Versuchen liegt aber darin, daß bei diesem Experiment offenbar komplizierter zusammengesetzte kohlenstoff- und energiereiche Verbindungen in den Ausscheidungen fehlen.

Vergleicht man mit diesen Ergebnissen die Zahlen von F. und T., so sind diese völlig unerklärlich.

Bei ihnen finden sich zwischen Hunger- und Extrakttagen, an letzteren mehr um + 2,96 N und 34,36 Kalorien, also nur ein Verhältnis von 1 : 11,6<sup>1)</sup>, während nach Bürgis Versuchen diese Werte auf 1 : 29,4 steigen können!

Wie dieses völlig abweichende Resultat entstanden ist, läßt sich schwer sagen. Ob die Bestimmungen der Verbrennungswärme des Harns oder andere Umstände, auf die schon Bürgi hingewiesen hat, mitspielen, ist nicht zu entscheiden. Man vermisst sehr die Feststellung des C-Gehalts des Harns, welche doch noch einigermaßen als Kontrolle hätte dienen können.

Die angeführten Beispiele zeigen, daß dort, wo die vollkommene Ausscheidung der Extraktanteile

---

1) Diese Zahl ist sogar noch zu hoch! Siehe bei Bürgi die Berechnung der Verbrennungswärme von Fr. und T.



eintritt, auch die Zusammensetzung des Harns außerordentlich nahe mit der Zufuhr zusammen geht. Es kommen gewiss Umwandlungen der Extraktbestandteile vor, aber sie sind besonders dort, wo eine glatte Ausscheidung der Produkte sich findet, im Durchschnitt nicht sehr weitgehende. Hieraus folgt, daß die Natur der im Harn nach Extraktfütterung ausgeschiedenen Flüssigkeit in ihrer elementaren Zusammensetzung wie in energetischer Hinsicht dem zugeführten Extrakt sehr nahe kommen kann. Es ergeben sich aber anderseits auch wieder Anhaltspunkte dafür, daß Zurückhaltungen kohlenstoff- und energiereicher Verbindungen vorkommen können.

## VI.

Im wesentlichen werden die Extraktivstoffe, wenn sie ihre Funktion bei dem Verdauungsprozesse geleistet haben und ein Mangel an solchen im Körper nicht besteht, alsbald aus dem Organismus ausgeschieden. Dieser Ausscheidungsgang der Extraktivstoffe muß aber noch kurz besprochen werden, da derselbe auch für die Beurteilung ihres Wertes im Organismus von Bedeutung ist.

Die vorliegende Untersuchung von Bürgi hatte schon gezeigt, daß manchmal der Extrakt im Körper in seinen Gruppen von Stoffen sich ungleich bei der Ausscheidung stellt, einzelne Komponenten früher, andere später ausgeschieden werden. Soweit man aus einer Reihe einen Schluß ziehen kann, dürften zunächst C-reiche Verbindungen zurückgehalten und etwas C-ärmere (oder umgewandelte) vorerst austreten.

Es hat aber daher auch ein Interesse, Fleischeiweiß, Fleisch und Extrakt in ihrer Beziehung zur Ausscheidung im Harn zu vergleichen, da nur über die beiden ersten bis jetzt Angaben vorlagen.

Die Art der Ausscheidung des Extraktes läßt sich am besten durch relative Werte verständlich machen, wenn wir die auf einzelne Perioden fallende Ausscheidung berechnen, die Tages-



menge = 100 gesetzt. Hiermit vergleiche man die Ergebnisse, welche L. Feder für Fleisch und ich für Eiweißkörper erhalten haben.

Ich habe auf der linken Seite der Tabelle die Originalzahlen und rechts die auf gleiche Perioden zu beziehenden 6ständigen Werte gestellt.

Tabelle VI.

Von 100 Teilen N (pro Tag berechnet) erscheinen in den einzelnen Perioden:

Periode	Extrakt	Fleisch	Eiweiss	Fleisch	Extrakt	
0—2	21,7	7,5	24,8	31,5	79,8	
2—4	24,4	11,5				
4—6	13,7	12,5				
6—8	8,7	13,0	39,8	35,6	17,8	
8—10	5,6	12,4				
10—12	3,5	10,2				
12—14	22,4	9,8	23,7	22,6	22,4	
14—16		7,6				
16—18		5,2				
18—20		4,1	11,7	10,3		
20—22		3,2				
22—24		3,0				

Tabelle VII.

Die Tagesausscheidung = 100, somit in den einzelnen Perioden bei Fleischextraktflütterung.

	N	C	Kal.
0—2	21,7	20,5	19,6
2—4	24,4	22,4	21,0
4—6	13,7	13,4	13,6
6—8	8,7	8,5	10,4
8—10	5,6	6,2	7,5
10—12	3,5	3,5	5,4
12—24	22,4	25,5	22,5

Man sieht, wie enorm rasch nach Extraktzufuhr der N wieder aus dem Körper entleert wird, wie es beim



Fleisch viel langsamer geht und namentlich die Umsetzung der Eiweißstoffe viel längere Zeit in Anspruch nimmt. So sind vom Extrakt schon 80% beseitigt, wenn bei reinem Eiweiß kaum  $\frac{1}{4}$  seiner Zersetzungsprodukte geliefert ist.

Die fermentative Arbeit der Abspaltung des N-haltigen Teils beim Eiweiß braucht also eine bestimmte Zeit zu ihrer Vollendung und diese scheint gar nicht so kurz bemessen.

In den letzten 12 Stunden wurden bei Extraktfütterung kaum noch 22% entleert, wo vom Fleisch-N noch 33% und vom Eiweiß 35% geliefert werden.

Ja die schließlich zurückbleibenden, dem Extrakt zuzurechnenden Mengen sind noch kleiner, weil ja nur ein Teil der in den letzten Stunden ausgeschiedenen Stoffe wirklich dem Extrakt zugehört.

Es hat auch nach diesen Tabellen den Anschein, als wenn eine Art Trennung des Stoffgemisches beim Durchgang durch den Körper eintreten könnte, weil trotz der leichten Ausscheidbarkeit für die Hauptmasse der Stoffe, ein kleiner Teil nur langsam erscheint und dessen Ausspülung aus dem Körper noch den auf die Extraktperiode folgenden Hungertag und vielleicht noch mehr Zeit in Anspruch nimmt.

Die Rolle der Verwertung der Extraktivstoffe kann also sich etwas wechselnd gestalten. Ich habe bewiesen, daß die Extraktivstoffe in geeigneten Fällen des Experiments wieder im Harn und Kot erscheinen, allerdings muß dabei auf eine geeignete Betrachtung der Versuchsergebnisse Bedacht genommen werden. Die verbrennlichen Anteile des Extraktes sind sehr mäßige Größen und bewegen sich innerhalb der Grenzen, die sich durch eine Berechnung aus der Verbrennungswärme des Fleisches, des Extraktes und der Abfallstoffe hatten ableiten lassen.

Nach den Arbeiten von Bürgi und meinen weiteren Darlegungen steht fest, daß die Extraktbestandteile beim Durchgang durch den Körper eine qualitativ nicht sehr erhebliche Veränderung erleiden, die in einem gewissen Verlust an Kohlenstoff und Energieinhalt sich ausdrückt.



Die Ausscheidung der Extraktbestandteile vollzieht sich aber nicht für alle Stoffe gleichmäßig, einige treten rascher als die andern aus dem Körper aus. Diese langsame Ausscheidung kann, wie schon oben gesagt, bedingt sein durch die gleichzeitige Zurückhaltung an Wasser, aber wohl auch unabhängig davon verlaufen, so daß es, wie schon erwähnt, den Anschein hat, als könne der Organismus verarmt sein an bestimmten, im Extrakt vorkommenden Substanzen, die dann bei geeigneter Zufuhr vorübergehend abgelagert werden, eine Frage, die ich weiterer Untersuchung zu unterziehen mir vorbehalte.

---



## Die chemische Zusammensetzung des Kotes bei verschiedener Nahrung.

Von

Dr. med. N. P. Schierbeck.

(Aus dem Hygienischen Laboratorium der Universität zu Kopenhagen.)

Rubner und mit ihm mehrere andere Forscher haben darauf aufmerksam gemacht, daß die den Darm verlassende Kotmasse nicht allein aus Resten der unverdauten Nahrung bestehend aufzufassen ist, was man ursprünglich anzunehmen geneigt war, daß dieselbe dagegen zugleich von den während der Verdauung ausgeschiedenen Darmflüssigkeiten herrühren muß. Je mehr von der genossenen Nahrung aufgenommen wird, oder je mehr Darmsekret diese zur Verdauung bedarf, um so geringer wird derjenige Teil des Kots, der von den eigentlichen Nahrungsresten herrührt, und um so größer wird der den Verdauungssäften zukommende Teil, und umgekehrt.

Wie viel im einzelnen Falle der einen oder der anderen dieser beiden Komponenten zuzuschreiben ist, läßt sich mittels unserer jetzigen Untersuchungsmethoden indes nicht entscheiden.

In einer Arbeit über die Ausnutzung gemischter Kost<sup>1)</sup> hat Prausnitz die Aufmerksamkeit darauf hingelenkt, daß der Stickstoffgehalt des Kotes — in Prozenten der Trockensubstanz des Kotes ausgedrückt — bis auf wenige Ausnahmen bei demselben Individuum fast von gleicher Größe befunden wird, selbst wenn der Stickstoffgehalt der aufgenommenen Nahrung und deren Ausnutzung innerhalb sehr weiter Grenzen schwanken, ja daß

1) Archiv f. Hygiene, Bd. 17.



selbst bei verschiedenen Personen das Stickstoffprozent trotz der verschiedenartigsten Ernährungsverhältnisse eine sehr wenig variierende Gröfse ist.

Dies geht nach Prausnitz hervor sowohl aus einer näheren Betrachtung der zahlreichen in der Literatur vorliegenden Ausnutzungsversuche von ihm selbst und anderen als auch aus den von ihm in der genannten Arbeit ausgeführten Versuchen über die Ausnutzung gemischter Kost. Die Resultate der letzteren Versuche sind in folgender Tabelle I zusammengestellt.

Tabelle I.

Art der Nahrung	Versuchs- person	Prozent N in		Prozent Verlust an	
		der Nahrung	dem Kot	N	organ. Stoff
Gemischte Kost mit Weizenbrot . . .	P.	2,9	8,1	15,1	4,6
„ „ „ Roggenbrot . . .	„	3,0	7,5	23,5	8,6
„ „ „ Weizen-Roggenbrot „	„	3,0	7,8	20,1	6,9
„ „ „ Kommisbrot . . .	„	2,6	7,9	31,9	8,8
„ „ „ Weizenbrot . . .	R.	2,8	6,2	9,1	3,5
„ „ „ Roggenbrot . . .	„	3,0	6,0	15,9	6,9

Diese Tabelle wurde in einer späteren Arbeit<sup>1)</sup> von Prausnitz und Menicanti durch folgende Untersuchungen ergänzt.

Tabelle II.

Ausnutzungsversuche mit Brot	Versuchs- person	Prozent N in		Verlust an Prozent	
		der Nahrung	dem Kot	N	organ. Stoff
Roggen-Weizenbrot mit Hefe . . .	R.	2,3	5,7	17,8	6,3
„ „ „ Sauerteig . . .	„	2,4	6,0	19,6	6,9
Brot aus dekortiziertem Roggen . .	„	2,1	5,4	30,3	9,7
„ „ „ Weizen . . .	„	2,4	6,0	13,4	4,3
„ „ nicht dekortiziertem Roggen	„	2,2	6,9	30,2	8,6
„ „ „ Weizen . . .	„	2,4	5,7	17,4	6,5
Roggen-Weizenbrot mit Hefe . . .	N.	2,3	6,3	15,8	5,0
„ „ „ Sauerteig . . .	„	2,4	6,6	17,0	5,6
Brot aus dekortiziertem Roggen . .	„	2,1	6,0	28,1	8,8
„ „ nicht dekortiziertem Roggen	„	2,0	5,9	31,1	8,9
„ „ „ Weizen . . .	„	2,4	6,3	16,5	5,8

1) Zeitschr. f. Biologie, 1894.



Aus diesen beiden Tabellen geht hervor, daß das Stickstoffprozent des Kotes in den gegebenen Ausnutzungsversuchen beim Versuchsindividuum P. nur zwischen 7,5 und 8,1 %, bei R. zwischen 5,4 und 6,9 % und bei N. zwischen 5,9 und 6,6 % schwankte, trotz sehr verschiedener Ausnutzung des in der genossenen Nahrung enthaltenen Stickstoffs.

Das Stickstoffprozent ist ferner im Kote viel höher als in der entsprechenden Nahrung.

Prausnitz schließt nun aus dem Obenstehenden, daß der Kot unter gewöhnlichen Verhältnissen beim Genusse der üblichen gemischten Kost — ja selbst beim Genusse eines einzelnen, jedoch einigermaßen leichtverdaulichen Nahrungsmittels — größtenteils aus Darmsekreten und nicht aus eigentlichen Nahrungsresten bestehe.

»Man kann die Verhältnisse am einfachsten erklären, wenn man annimmt, daß, wie schon gesagt, der Kot auch bei Aufnahme gemischter Kost größtenteils von den Darmsäften herührt; wäre es der nicht resorbierte Teil der Nahrung, so müßte er auch annähernd denselben Stickstoffgehalt haben wie diese. Man könnte nur noch glauben, daß der gleiche prozentige Stickstoffgehalt des Kotes dadurch entsteht, daß die nicht stickstoffhaltigen Bestandteile der aufgenommenen Nahrung in allen Fällen soweit resorbiert werden, bis schließlich der nicht resorbierte Teil denselben Stickstoffgehalt hat. Eine solche Hypothese wäre schwer zu stützen und mit den übrigen Verhältnissen nicht vereinbar. Der annähernd gleiche Stickstoffgehalt des Kotes ist mit der Abstammung desselben von Darmsäften wohl am besten, jedenfalls am einfachsten zu erklären.«

In einer späteren Abhandlung<sup>1)</sup> suchte Prausnitz diese Anschauung nun ferner zu stützen, teils durch Zusammenstellung einiger der in der Literatur vorliegenden Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung des Kotes bei Ausnutzungsversuchen, teils durch neue Versuche, die speziell die Aufklärung dieser Verhältnisse bezweckten.

1) Zeitschr. f. Biologie, Bd. 35.



Zu diesem Zwecke untersucht er die chemische Zusammensetzung des Kotes bei sechs verschiedenen Versuchsindividuen, nachdem diese 3 Tage lang eine Nahrung genossen haben, die ausschließlich aus Nahrungsmitteln besteht, welche der Erfahrung gemäß besonders gut ausgenutzt werden. So setzte er die Nahrung teils aus Reis und feinem Weizenbrot nebst Kaffee, Tee und Bier zusammen, teils ersetzte er einen Teil des Reises durch Fleisch. Hierdurch erzielte er eine Nahrung von sehr verschiedenem Stickstoffgehalt, die aber in beiden Fällen gut ausgenutzt wird, indem er selbst und seine Schüler in früheren Arbeiten nachgewiesen hatten, daß sich bei dieser Nahrung auf mikroskopischem Wege keine Stärkekörnchen im Kote auffinden lassen, und daß die vorgefundenen Fleischreste durchaus verschwindend sind. Prausnitz meint deshalb, es könne wohl nichts, jedenfalls nichts Wesentliches des unter diesen Verhältnissen ausgeschiedenen Kotes von Nahrungsresten herrühren, und diesen Kot bezeichnet er darum als »Normalkot«.

In untenstehender Tabelle III geben wir die Zusammensetzung dieses sogenannten Normalkots bei den sechs verschiedenen, von ihm untersuchten Individuen.

Tabelle III.

**Normalkot, d. i. ein Kot, welcher bei einer Nahrung gebildet wird, welche fast vollständig resorbiert wird.**

Versuchs- person	Nahrung	Prozent des Kotes an		
		N	Äther- extrakt	Asche
H.	Reis	8,8	12,4	15,4
„	Fleisch	8,8	16,0	14,7
M.	Reis	8,4	18,2	11,1
„	Fleisch	9,2	16,0	12,2
W. R.	Reis	8,6	15,9	12,6
„	Fleisch	8,5	17,5	13,1
J. Pa.	Reis	8,3	—	14,5
„	Fleisch	8,2	—	15,2
F. Pi.	Reis	8,7	—	16,1
„	Fleisch	9,1	—	15,1
d. Cl. (Veget.)	Reis	8,8	18,6	12,0
	Mittel	8,7	16,4	13,8



Die Tabelle zeigt uns eine ganz auffallende Übereinstimmung sowohl des Gehalts an Stickstoff als der Asche und des Äther-extrakts.

Ist nun die Ansicht richtig, daß unter den obengenannten Bedingungen eine ausschließlich oder wesentlich aus Darmsekreten bestehende Kotmasse — Normalkot — ausgeschieden wird, so muß es sich auch zeigen, sagt Prausnitz später in derselben Arbeit, daß gewisse Änderungen der Nahrung die Zusammensetzung des Kotes ändern, so zwar, daß der Stickstoffgehalt des Kotes durch eine Nahrung vermindert wird, welche die Ausscheidung einiger unverdauter Zellulose oder Stärke hervorruft, und daß umgekehrt der Stickstoffgehalt durch eine Nahrung, die viel Stickstoff enthält, jedoch nur unvollständig resorbiert wird, an Größe zunimmt. Dies wird nun auch durch die in den beiden untenstehenden Tabellen angeführten Untersuchungen bestätigt.

Tabelle IV.

Versuchs- person	Nahrung	Prozent des Kotes an		
		N	Äther- extrakt	Asche
M.	} Gemischte Kost mit Gemüse und Salat {	6,8	25,4	12,0
H.		6,6	25,8	14,9
H.		6,1	30,1	15,0
d. Cl.	Reis und Semmel . . . . .	8,8	18,6	12,0
„	Gemischte Kost . . . . .	5,6	11,9	15,4
„	Brot aus grob gemahlenem Mehl . . .	4,5	15,1	20,6
„	„ „ weniger grob gemahlenem Mehl	4,4	17,5	19,2
„	„ „ grobem Mehl . . . . .	3,8	22,6	22,7

(Siehe Tabelle V auf S. 67.)

Es geht somit aus Tabelle IV hervor, daß das Stickstoff-prozent des Kotes bei den beiden Versuchspersonen H. und M. nach Genuß gemischter Kost mit Gemüse und Salat nur 6—7 % betrug, während dasselbe nach Tabelle III bei Reis-Fleisch-nahrung 8,8 % war, und rücksichtlich des Vegetarianers d. Cl., wo das Stickstoffprozent bei Reismahrung ebenfalls 8,8 % war, sank dasselbe nach gemischter vegetabilischer Kost auf 5,6 % und bei grobem Roggenbrot sogar auf nur ca. 4 %.



Tabelle V.

Zusammensetzung des Kotes dreier Personen, welche in Parallelversuchen bei einer einfachen gemischten Kost das eine Mal (a) Fleisch, das andere Mal (b) die der Eiweißmenge entsprechende Menge eines aus pflanzlichen Nahrungsmitteln hergestellten Eiweißpräparates erhielten.

Versuchsperson	Nahrung	In der Trockensubstanz des Kotes fanden sich	
		N	Asche
1. H. . . . . }	a	7,4	11,6
	b	9,4	16,7
2. M. . . . . }	a	6,9	15,6
	b	8,1	17,0
3. P. . . . . }	a	7,2	13,9
	b	8,7	19,0

Umgekehrt zeigen die Versuche in Tabelle V eine Zunahme des Stickstoffprozent des Kotes nach dem Genuß des verhältnismäßig stickstoffreichen Pflanzeneiweißpräparates.

Zur weiteren Aufklärung der obengenannten Verhältnisse führt Prausnitz schließlich noch teils eine Tabelle über G. Meyers Versuche mit Ausnutzung des Brotes an, teils eine Tabelle über alle diejenigen Ausnutzungsversuche (25 im ganzen), die im Laufe der Jahre an einer und derselben Versuchsperson, nämlich dem Laboratorienthiener des physiologischen Instituts zu München, angestellt worden sind. Diese beide Tabellen zeigen den oben angeführten Stickstoffgehalt des Kotes bei ganz ähnlichen Verhältnissen. Besonders hervorzuheben ist der niedrige Stickstoffgehalt, 3,7 und 4,9 % bei grobem Roggenbrot und der hohe Stickstoffgehalt, 8,5 und 7,1 % bei feinem Weizenbrot. In allen Versuchen mit gemischter oder vorwiegend vegetabilischer Kost schwankt das Stickstoffprozent beim Laboratorienthiener nur zwischen ca. 5,5 und 7 %.

Bei den Versuchen mit Milch und mit Milch und Käse findet man jedoch ebenso wie bei den Versuchen mit grobem Roggenbrot niedrige Stickstoffzahlen, diese sind hier aber eine Folge des gleichzeitig im Kote auftretenden auffällig hohen Aschen- und Fettgehalts.



Im Zusammenhang mit Prausnitz' hier besprochenen Untersuchungen sind eine Reihe Untersuchungen von Rubner<sup>1)</sup> über den Wärmewert des Kotes unter verschiedenen Ernährungsverhältnissen zu nennen. Rubner findet durch diese, daß die Verbrennungswärme des organischen Trockenstoffes des Kotes selbst bei sehr verschiedenartiger Kost auffallend wenig variiert. Von denjenigen Fällen abgesehen, wo, wie bei grobem Roggenbrote, die Ausnutzung eine besonders ungünstige ist, bildet sich eine in kalorimetrischer Beziehung ganz gleichartige Masse von Rückständen. Die Kotsubstanz muß deshalb von relativ gleichmäßiger Zusammensetzung sein, und das ist nach Rubner eine Stütze für die Ansicht, daß der Kot unter gewöhnlichen Verhältnissen zum größten Teil aus den Resten der Verdauungsflüssigkeiten besteht.

Die Resultate, zu denen die obengenannten Untersuchungen uns geführt zu haben scheinen, können wir in folgende Punkte zusammenfassen:

1. Bei demselben Individuum ist das Stickstoffprozent der Trockensubstanz des Kotes eine ziemlich konstante Größe unter allen gewöhnlichen Ernährungsverhältnissen, d. i. beim Genusse einer gewöhnlichen gemischten Kost, und ebenfalls beim Genusse einer einseitigen, jedoch einigermaßen gut verdaulichen Nahrung.
2. Bei den verschiedenen Individuen, die bisher Gegenstand einer Untersuchung in der betreffenden Richtung waren, zeigte das Stickstoffprozent des Kotes bei den obengenannten Kostverhältnissen nur sehr geringe Verschiedenheit, indem dasselbe mit Schwankungen zwischen ca. 1 % mehr oder weniger um ca. 6 % herum lag.
3. Bei einer Nahrung, die aus Reis, Fleisch und Weisbrot besteht, entweder aus jedem dieser Nahrungsmittel allein oder auch aus mehreren derselben im Verein, bei einer Nahrung also, die sehr gutverdaulich zu nennen ist,

---

1) Zeitschr. f. Biologie, Bd. 42.



findet man stets das Stickstoffprozent höher als bei gewöhnlicher gemischter Kost — nämlich ca. 8 %.

Bei den sechs in dieser Beziehung von Prausnitz gleichzeitig untersuchten Individuen fand sich nur ein Schwanken des Stickstoffes zwischen 8,2 und 9,2 %.

4. Bei einer weniger gut ausgenutzten und verhältnismäßig größere Kotbildung verursachenden Nahrung findet man stets das Stickstoffprozent niedriger als die obengenannten Zahlen, z. B. bei gemischter Kost von Vegetabilien nur ca. 5—6 % und bei grobem Roggenbrot stets um ca. 4 % herum.
5. Auch die beiden anderen Bestandteile des Kotes, die bisher bei den Analysen aus der Kotmasse ausgesondert wurden, nämlich Asche und Ätherextrakt, bilden unter gewöhnlichen Kostverhältnissen jeder für sich einen ziemlich konstanten Bruchteil der Kotmasse, sowohl bei demselben Individuum als bei den verschiedenen untersuchten Individuen.

Dem entspricht, daß sich Rubners Untersuchungen zufolge unter gewöhnlichen Verhältnissen eine in kalorimetrischer Beziehung ganz gleichmäßige Masse von Rückständen bildet.

Das sind diejenigen Ergebnisse der obengenannten Untersuchungen, die wir wohl als sicher betrachten dürfen, und namentlich Prausnitz, und mit Bezug auf die Punkte 1 und 5 Rubner, haben die Aufmerksamkeit auf diese Tatsachen gelenkt.

Man hat indes aus den besprochenen Versuchen etwas weitergehende Schlüsse gezogen, als in der oben gegebenen Formulierung der Resultate liegen, indem man sich namentlich gedacht hat, die in den Punkten 2—4 angeführten Verhältnisse seien für alle Individuen gültig. Dies ist nun aber, wie wir im folgenden sehen werden, keineswegs richtig.

Eine Erklärung der Art und Weise, wie man sich die Entstehung der obengenannten Verhältnisse zu denken habe, hat Prausnitz zu geben versucht. Seiner Ansicht nach ist es, wie



oben zitiert, am einfachsten, sich den Umstand, daß das Stickstoffprozent unter gewöhnlichen Ernährungsverhältnissen so konstant bleibt, wie dies wirklich der Fall ist, und zwar wesentlich höher als das Stickstoffprozent der Nahrung, dadurch zu erklären, daß der Kot unter diesen Verhältnissen größtenteils aus Darmsekreten und nicht aus Nahrungsresten bestehen müsse.

Sein Gedanke ist in der Hauptsache folgender. Bei einer Kost, die fast vollständig ausgenutzt wird, speziell bei Reis, Fleisch und Semmel, bildet sich eine ausschließlich oder hauptsächlich aus Darmsekreten bestehende Kotmasse — ein sogenannter »Normalkot« — mit ca. 8 % Stickstoff, 12—18 % Ätherextrakt und 11—15 % Asche.

Bei gewöhnlicher gemischter Kost müssen die Darmsekrete ferner den wesentlichsten Teil der Kotmasse betragen, da nur dies erklären zu können scheint, daß das Stickstoffprozent sich unter diesen Verhältnissen so konstant erhält, wie die Versuche es zeigen, trotz recht großer Verschiedenheiten des Stickstoffgehalts der Nahrung. Ein Teil der Kotmasse muß hier jedoch aus unverdauten Nahrungsresten bestehen, und hierdurch entsteht das im Verhältnis zum Normalkot etwas niedrigere Stickstoffprozent.

Endlich wird der Kot bei einer stärker kotbildenden Nahrung, vorzüglich bei groben Vegetabilien und grobem Roggenbrot, wesentlich aus Nahrungsresten gebildet sein, und hierin liegt dann der Grund für das niedrige Stickstoffprozent unter diesen Verhältnissen.

Diese Auffassung stützt sich auf reichlich große Berücksichtigung des Verhaltens des Stickstoffs allein, ist aber sehr ansprechend, weil sie die vorliegenden Verhältnisse auf so einfache Weise zu erklären scheint, weshalb sie gegenwärtig auch ziemlich allgemein verbreitet ist.

Im folgenden werde ich nun eine Reihe im hiesigen Laboratorium unternommener Untersuchungen erörtern, die auf die hier besprochenen Verhältnisse neues Licht zu werfen scheinen.



Dieselben bestehen hauptsächlich aus einer ganzen Reihe Analysen der chemischen Zusammensetzung des Kotes bei Ausnutzungsversuchen über die verschiedenen dänischen Brotsorten mit Beigabe anderer Kost oder ohne solche, die behufs der Bestimmung des Nährwertes der betreffenden Brotsorten angestellt wurden; hierzu kommen außerdem Analysen des Kotes bei anderen Kostverhältnissen, die mit besonderem Hinblick auf die Aufklärung der in der Einleitung besprochenen Verhältnisse gewählt waren.

Die untenstehende Tabelle A gibt also die Zusammensetzung des Kotes in einer ganzen Reihe von Ausnutzungsversuchen — 29 im ganzen, — die an einem und demselben Individuum unternommen wurden.

(Siehe Tabelle A auf S. 72, 73 und 74.)

Bevor wir zur Diskussion dieser Tabelle schreiten, sind erst verschiedene, die Versuche und die Analysen betreffende Verhältnisse zu erwähnen.

Der betreffende Kot stammt mit Ausnahme des Versuches 27 aus zweitägigen Ausnutzungsversuchen mit der in der Tabelle für jede Analyse angeführten Kost. Die ganze, dem Ausnutzungsversuche entsprechende Kotmasse wurde angesammelt und bei ca. 60° getrocknet, worauf sie ca. 24 Stunden lang bei Zimmertemperatur Feuchtigkeit aufnahm und darauf abgewogen und gemahlen wurde; an dem auf diese Weise gewonnenen Pulver unternahm man die angeführten Bestimmungen mit Bezug auf Trockensubstanz, Stickstoff, Ätherextrakt, Asche, Zellulose, Albuminstoff nach Stutzer und Pentosan. Außer den gewöhnlichen Bestimmungen sind hier also, wie man sieht, noch zwei neue mitgenommen, nämlich Stickstoff nach Stutzer und Pentosane. Dies geschah rücksichtlich der Pentosane u. a., um in jedem einzelnen Falle entscheiden zu können, ob sich in der Kotmasse Nahrungsreste fanden. An den Pentosanen haben wir nämlich Stoffe, die sich sehr genau bestimmen lassen, und die beim Vorkommen in größerer Menge im Kote ganz natürlich als

(Fortsetzung des Textes auf S. 75.)



Tabelle A. Versuchsindividuum J.

Täglich genossene Nahrung		In der Nahrung befanden sich Gramm						Prozent in der Trockensubstanz des Kotes								
		stickstoffhalt. Stoffe	Alb. Stoffe	Fett	Asche	Zellulose	Pentose	Rest	Gramm Trockensubstanz des Kotes p. 1000 g Trockensubst. der Nahrung	Totaler N	Alb. N	Fett	Asche	Zellulose	Pentose	Rest
1.	904 g sehr grober Pumpnickel 79 g Fett 8 g Salz	68	58	86	22	14	59	358	159	4,3	3,5	9,3	9,7	10,7	21,5	21,7
2.	V. 1000 g sehr grobes Kommissbrot 131 g Fett 11 g Salz	68	57	139	25	16	54	439	127	4,0	3,7	11,4	9,9	17,0	19,2	17,5
3.	V. 1000 g grobes Kommissbrot 108 g Fett 10 g Salz	62	52	114	22	14	53	437	107	3,8	3,3	8,1	8,0	12,8	21,8	25,5
4.	1000 g grober Pumpnickel 63 g Fett 3 g Salz	70	62	68	16	13	63	453	124	3,5	3,0	8,9	10,3	13,2	21,0	24,7
5.	1080 g Roggenbrot aus dekort. grobem Mehl 99 g Fett 9 g Salz	90	82	108	25	15	57	490	95	4,2	3,4	11,9	9,1	11,5	20,0	21,3
6.	1000 g Roggenbrot (A.), feines vermahl. Mehl 4 g Salz	84	74	13	23	13	63	454	130	4,4	3,7	11,8	9,2	13,3	18,0	20,2
7.	1090 g Roggenbrot (A.) 100 g Fett 10 g Salz	92	85	107	26	14	60	514	91	4,9	4,2	12,7	9,2	10,1	16,5	20,9
8.	V. 1000 g Kommissbrot aus fein vermahl. Mehl 134 g Fett 10 g Salz	60	54	140	22	12	54	461	88	3,9	2,8	9,2	9,2	11,1	21,3	24,8
9.	1108 g Roggenbrot (M.), feines Mehl 110 g Fett 10 g Salz	97	92	120	29	10	75	496	92	4,7	3,9	9,6	8,7	12,8	16,0	23,4



10.	1000 g Roggenbrot (J.), feines Mehl 65 g Fett 4 g Salz	69	60	70	20	11	55	450	85	4,2	3,6	8,5	8,4	12,4	22,0	22,3
11. V.	1000 g Roggenbrot aus fein gestoßenem Mehl 137 g Fett 12 g Salz	65	57	143	25	11	60	493	82	4,1	3,5	9,2	9,2	11,4	20,3	24,5
12.	841 g Roggenbrot a. dekort. fein. Mehl. Sauert. 85 g Fett 5 g Salz	74	64	89	17	8	36	399	86	4,5	3,9	15,8	11,2	7,1	12,1	26,0
13.	872 g Roggenbrot aus dekort. fein. Mehl. Hefe 87 g Fett 7 g Salz	86	67	91	20	9	40	419	64	5,2	3,9	16,3	10,5	6,9	12,3	21,3
14.	1043 g halbfines Roggenbrot (S.) <sup>1)</sup> 90 g Fett 13 g Salz	62	52	96	22	7	37	560	60	4,3	3,1	12,8	11,0	10,4	15,7	23,0
15.	1000 g halbfines Roggenbrot (R.) 67 g Fett 3 g Salz	68	60	72	18	7	41	502	64	4,6	3,6	12,5	14,0	8,3	16,1	20,3
16. V.	1049 g halbfines Roggenbrot (R.) 92 g Fett 9 g Salz	70	66	96	22	7	31	529	46	4,8	3,6	13,8	12,0	7,0	15,5	21,9
17. V.	1032 g halbfines Roggenbrot (R.) 77 g Fett 7 g Salz	80	75	82	27	6	37	523	42	5,2	3,8	13,4	11,2	7,1	14,8	21,2
18. V.	999 g feines Roggenbrot <sup>2)</sup> 111 g Fett 7 g Salz	85	69	115	16	1	12	500	19	4,6	3,3	17,1	8,7	8,1	17,6	19,7
19.	1016 g feines Roggenbrot 5 g Salz	82	78	5	17	2	20	535	37	4,7	3,6	11,3	10,0	8,4	17,0	23,9
20.	1032 g Weizenbrot <sup>2)</sup> 71 g Fett 7 g Salz	103	98	72	17	2	10	546	31	4,1	3,4	14,2	10,9	9,6	17,5	22,6
21. V.	795 g sehr grobes Kommissbrot 91 g Wurst 138 g Käse 63 g Fett und 3 g Salz	112	89	119	30	8	45	346	131	4,5	3,3	17,0	11,5	8,0	17,1	18,2

1) Unter halbfinem Roggenbrot ist Brot aus Roggenmehl mit ca. 25% Kleieabzug zu verstehen. Die Versuche 1—13 wurden sämtlich mit Brot aus Roggenmehl ohne Kleieabzug, jedoch, wie angegeben, von sehr verschiedener Vermahlung angestellt.

2) Unter feinem Roggenbrot ist Brot aus gleichen Teilen Roggen- und Weizenmehl zu verstehen; ca. 30% Kleieabzug.

3) Aus feingebeutetem Weizenmehl.



Fortsetzung zu Tabelle A.

Täglich genossene Nahrung	In der Nahrung befanden sich Gramm						Prozent in der Trockensubstanz des Kotes								
	alkoholhalt. Stoffe	Fett	Asche	Zellulose	Pentosane	Rest	(Gramm Trockensubstanz des Kotes p. 1000 g Trockensubst. der Nahrung)	Totaler N	Alb. N	Fett	Asche	Zellulose	Pentosane	Rest	
22. V. 787 g sehr feines Kommissbrot 92 g Wurst 138 g Käse	115	95	140	29	9	47	340	116	4,0	3,2	14,7	13,1	8,5	17,0	21,8
23. 750 g Roggenbrot aus dekort. feinem Mehl 85 g Fett und 3 g Salz 90 g Wurst	126	112	134	24	12	39	343	110	4,4	3,3	18,7	13,1	9,0	14,2	17,5
24. V. 785 g halbfines Roggenbrot 91 g Wurst 138 g Käse	112	96	135	32	5	26	389	87	4,8	3,4	19,0	14,8	6,1	12,1	18,2
25. V. 800 g feines Roggenbrot 91 g Wurst 138 g Käse	130	105	137	30	0,5	17	395	35	4,1	3,6	12,2	15,2	7,0	15,4	22,9
26. 750 g Roggenbrot (A.) 200 g Käse 86 g Fett 3 g Salz	186	101	106	23	10	40	273	125	3,8	2,9	10,9	14,2	—	15,3	—
27. 497 g Roggenbrot (A.) 677 g gekochter Klippfisch 43 g Butter	226	—	46	37	6	28	234	73	4,4	3,4	16,1	14,5	—	11,0	—
28. 455 g Semmel 740 g Fleisch 250 g Magermilch 30 g Butter	215	—	81	17	0,6	11	250	104	3,9	3,3	9,4	14,2	—	16,1	—
29. 400 g Reis mit Wasser zu Brei gekocht 15 g Salz	28	27	1	26	5	3	298	42	3,9	3,5	9,5	10,7	—	16,7	—



nichtresorbierte Reste der Pentosane, nicht aber als Absonderungen des Darms zu betrachten sind. Mit Bezug auf die einzelnen Analysen ist folgendes zu bemerken.

Die Bestimmung der Trockensubstanz geschah durch Eintrocknen auf konstantes Gewicht auf gewöhnliche Weise im Trockenkasten ca. 4 Stunden lang bei etwa 100° und mit einer schließlichen Temperatur von nicht über 105°, meistens von 104° ca. 1/2—1 Stunde. Versuche haben erwiesen, daß die Kotmasse dieses Trocknen erträgt, und daß das letzte Trocknen bei ein wenig über 100° erforderlich ist, um alles Wasser zu entfernen. Alle anderen Analysen wurden am feingemahlenden, aber nur an der Luft getrockneten Kotpulver ausgeführt, dessen Gehalt an Trockenstoff der Trockensubstanzanalyse gemäß berechnet wurde.

Der Stickstoff wurde nach Kjeldahl bestimmt. Die Oxydation geschah mit gewöhnlicher konzentrierter Schwefelsäure, indem nach dem Aufhören der Gasentwicklung schwefelsaures Kali und entwässertes schwefelsaures Kupferdoppeloxyd zugesetzt wurden.

Der Stickstoff — Stutzer —, der aus dem eigentlichen Proteinstickstoff besteht, wurde ganz nach dem von Stutzer<sup>1)</sup> angegebenen Verfahren bestimmt. Die Oxydation fand, wie oben beschrieben, statt.

Die Asche wurde auf übliche Weise bestimmt.

Die Zellulose bestimmte man nach der Weender-Methode. Wurde animalische Nahrung gegeben, so korrigierte man die Zellulosenzahl mittels einer Stickstoffbestimmung, wie von K. Mann<sup>2)</sup> angegeben.

Der Ätherextrakt des Kotes wurde auf gewöhnliche Weise durch dreitägige Extraktion, der des Brotes dagegen nach der von Weibull<sup>3)</sup> angegebenen Methode bestimmt.

Die Pentosane wurden nach Flint und Tollens<sup>4)</sup> bestimmt. Bei der Destillation wurden jedesmal 600 ccm hinüberdestilliert.

1) Journ. f. Landw., 1881, S. 473.

2) Archiv. f. Hygiene, Bd. 36, S. 58.

3) Zeitschr. f. allgem. Chemie, 1892.

4) Landw. Versuchstation, 1893.



Die mit V. bezeichneten Versuche wurden vom Herrn cand. med. A. Vincent ausgeführt; sie sind einer Reihe von Untersuchungen über den Nährwert dänischer Brotformen entnommen, die er in einer Abhandlung »Untersuchungen über die Ausnutzung des Brotes«, Kopenhagen 1903, veröffentlichte. Wiederholte Doppelbestimmungen und Kontrolle meinerseits erwiesen, daß er mit großer Sorgfalt und Genauigkeit gearbeitet hat. Die übrigen Versuche sind von mir selbst im Verein mit Fräulein cand. polyt. B. Meyer ausgeführt worden.

Doppelbestimmungen wurden nicht überall angestellt, jedoch stets, wenn die Versuche sich nicht gegenseitig kontrollierten, oder wenn sonst besonderer Anlaß dazu vorlag. Bei diesen Kontrollbestimmungen stimmte das Totalstickstoffprozent stets in der ersten Dezimale.

Der Proteinstickstoff stimmte gewöhnlich in der ersten Dezimale, bei einigen Doppelbestimmungen fand sich doch ein Unterschied von einem Zehntel.

Für das Aschenprozent war die durchschnittliche Abweichung 0,05, für Fett ca. 0,02, für Zellulose ca. 0,2 und für Pentosane 0,3.

Um das Verständnis der Tabelle zu erleichtern, bemerke ich noch folgendes.

Die erste Kolonne gibt die Art und Menge der pro Tag genossenen Nahrung an. Die Versuchsperson genoß täglich so viel der betreffenden Nahrung, als zur Erzeugung des Gefühls der völligen Sättigung erforderlich war. Die Versuche erstreckten sich, wie gesagt, auf zwei Tage.

Die 7 nächsten Kolonnen geben den Gehalt der täglichen Nahrungsration an Nährstoffen in Gramm an. Die Zahlen für die stickstoffhaltigen Stoffe und die Albuminstoffe sind durch Multiplikation der betreffenden Stickstoffzahlen mit 6,25 entstanden. Die anderen, wesentlich Kohlehydrate umfassenden Bestandteile bestimmten wir darauf sowohl hinsichtlich der Nahrung als des Kotes durch die Differenz zwischen dem totalen Trockenstoff und der Summe der stickstoffhaltigen Stoffe, des Fettes, der Asche, der Zellulose und der Pentosane.



Betrachten wir diese Tabelle nun näher, so springt vor allen Dingen die große Übereinstimmung der prozentigen Zusammensetzung des Kotes bei allen Versuchen in die Augen. Dies gilt besonders vom Totalstickstoff und vom Albuminstickstoff.

Die Mittelzahl aller Analysen ist für Totalstickstoff 4,3, für Albuminstickstoff 3,5, und die Ausschläge von diesen Mittelzahlen sind sehr klein. Nach der Formel  $\pm \frac{\sqrt{\sum \delta^2}}{n(n+1)}$  berechnet, wird die mittlere Abweichung für den Totalstickstoff  $\pm 0,08$ , für den Albuminstickstoff  $\pm 0,06$ . Die Zahlen für den Albuminstickstoff sammeln sich also noch näher um das Mittel — die Abweichungen sind kleiner — als die Zahlen für den Totalstickstoff.

Der Stickstoffgehalt der täglich genossenen Nahrung variierte von 28 g stickstoffhaltiger Stoffe im Versuche mit Reis bis sogar 226 g im Versuche mit Klippfisch. Die eigentliche Stickstoffmenge betrug im ersteren Versuche 1,2%, im letzteren Versuche 6,3% der gesamten Trockensubstanz. Trotz dieser großen Variationen des Stickstoffs der Nahrung bleibt sich der Stickstoffgehalt des ausgeschiedenen Kotes nahezu ganz gleich, und die vorgefundenen Abweichungen vom Mittel sind von dem größeren oder geringeren Stickstoffgehalt der Nahrung durchaus unabhängig.

Die Versuche enthalten Repräsentanten aller drei in der Einleitung besprochenen Nahrungsmittel, indem sie nämlich mit grobem, sogar sehr grobem Roggenbrot nebst oder ohne Fett, mit gemischter Kost und endlich mit Reis, mit Weizenbrot und mit Fleisch nebst Weizenbrot angestellt wurden, mit einer Nahrung also, die den sogenannten Normalkot mit ca. 8% Stickstoff liefern sollte.

In allen drei Gruppen findet man dieselbe niedrige Stickstoffzahl wie in den Versuchen mit grobem Roggenbrot, und bei dieser Versuchsperson zeigt sich also nicht das Schwanken des Stickstoffprozent des Kotes, das bei früheren Untersuchungen nachgewiesen wurde. Mit anderen Worten: es gibt mithin Individuen, bei denen das Stickstoffprozent des Kotes unverändert



bleibt, nicht nur solange es sich um eine Nahrung aus gemischter Kost oder aus einseitiger, indes ziemlich gutverdaulicher Kost handelt, sondern auch, wenn die Nahrung aus Nahrungsmitteln besteht, die sozusagen vollständig resorbiert werden, und wenn sie aus Nahrungsmitteln zusammengesetzt ist, die, wie grobes Roggenbrot, die größte Kotmasse und den größten Ausnutzungsverlust geben. Bei dem hier untersuchten Individuum war es das für grobes Roggenbrot charakteristische niedrige Stickstoffprozent von ca. 4, das in allen Versuchen wiedererschien; wie untenstehende Tabelle B erweist, gibt es aber auch Individuen, bei denen dieselbengleichmäßigen Verhältnisse sich geltend machen, bei denen es aber das für die sogenannten leichtest verdaulichen Nahrungsmittel charakteristische hohe Stickstoffprozent ist, das bei gemischter Nahrung und bei Nahrung aus grobem Roggenbrot immer wieder zum Vorschein kommt.

Tabelle B.

Versuchsperson N. Die täglich genossene Nahrung	Prozent der Trockensubstanz des Kotes					
	Total-Stickst.	Alb.-Stickst.	Fett	Asche	Pentose	Rest
1. 692 g grobes Kommissbrot 86 g Fett 5 g Salz	5,9	4,6	14,8	10,9	11,2	26,2
2. 850 g grobes Roggenbrot (A.) 65 g Fett 8,5 g Salz	6,3	4,8	8,8	8,2	16,3	27,3
3. 800 g halbf. Roggenbrot (R.) 62 g Fett 6,5 g Salz	7,1	4,8	15,1	9,1	10,4	21,0
4. 300 g Reis 10 g Salz	6,4	4,4	10,6	10,0	13,9	25,5
5. Gewöhnl. tägl. gemischte Kost (Weizenbrot) mit viel Fleisch und Butter	6,7	4,5	23,9	12,1	6,9	15,2

Hier ist das Mittel für den Totalstickstoff 6,5%, für den Albuminstickstoff 4,6%. Beide besprochene Individuen waren völlig normal und gesund, hatten jedenfalls keine subjektiven kränklichen Affektionen des Verdauungskanal.



Andererseits liegen aus dem hiesigen Laboratorium gleichzeitige, an zwei anderen Individuen ausgeführte Untersuchungen vor, wo das Stickstoffprozent sich wesentlich wie in den angeführten Versuchen von Prausnitz verhielt. Tabelle C gibt die Resultate.

Tabelle C.

	Versuchs- person	Nahrung	Prozent des Trocken- stoffs des Kotes	
			Total N	Alb. N
1. V.	P.	Sehr grobes Kommisbrot, Fett und Salz .	4,4	3,3
2. V.	„	Kommisbrot aus feinem verm. Mehl, Fett und Salz . . . . .	4,5	3,5
3.	„	Gew. tägl. gemischte Kost . . . . .	5,9	4,2
4.	„	Gew. tägl. Kost mit viel Reis und Fleisch und nur Weizenbrot . . . . .	6,0	3,8
5. V.	V.	Sehr grobes Kommisbrot, Fett und Salz .	4,5	3,5
6. V.	„	Grobes Kommisbrot, Fett und Salz . .	4,5	3,6
7.	„	Gew. gemischte Kost, viel Fleisch, Butter und Weizenbrot . . . . .	6,1	3,7

Wie aus der Tabelle zu ersehen, zeigt der Totalstickstoff hier ähnliche Werte wie Prausnitz' Versuche unter entsprechenden Verhältnissen, obschon das Stickstoffprozent nicht völlig so hoch ansteigt wie in letzteren. Der Albuminstickstoff bleibt dagegen in allen Versuchen bei diesen beiden Individuen unverändert. Trotz des Steigens des Totalstickstoffs bei der mehr resorbierbaren Nahrung behält jener denselben oder fast denselben Wert wie in den Versuchen mit grobem Brot.

Auch bei der Versuchsperson N, Tabelle B, ist der Albuminstickstoff verhältnismäßig niedrig. Er hat hier indes einen etwas höheren Durchschnittswert als bei den anderen Versuchspersonen, ist nämlich ca. 1% höher als in Tabelle A, während der Wert des Totalstickstoffs zugleich 2,2% größer ist.

Das will also heißen, daß es die anderen stickstoffhaltigen Stoffe des Kotes sind, die das hohe Stickstoffprozent beim Individuum N., Tabelle B, wesentlich bedingt haben, und daß dieselben ebenfalls das Steigen des



Totalstickstoffs nach mehr resorbierbarer Nahrung bei denjenigen Individuen bedingen, die sich wie P. und V. verhalten.

Kehren wir hierauf nun zur Tabelle A zurück, um zu betrachten, wie sich die anderen chemischen Bestandteile des Kotes verhalten, so haben wir unter diesen vor allen Dingen die besonderes Interesse darbietenden Pentosane zu besprechen.

Die Pentosane oder vielmehr die furfurolbildenden Stoffe sind Verbindungen, die in verhältnismässig ziemlich grosser Menge in einigen der pflanzlichen Nährstoffe vorkommen, namentlich im groben Roggenbrot, und die im Kote wesentlich wohl nur als nichtresorbierte Reste der Nahrung aufzufassen sind. Ein sehr geringer Teil dieser Stoffe könnte doch vielleicht von Bakterien herrühren. Die Bakterienzelle enthält höchst wahrscheinlich Pentosane; es liegen indes keine quantitativen Untersuchungen hierüber vor, und die Menge derselben wird im Vergleich mit der totalen Pentosanabsonderung aller Wahrscheinlichkeit nach jedenfalls nur eine geringe sein.

Betrachten wir nun die Kolonne, welche die Menge dieser Stoffe im Kote bei den verschiedenen Versuchen angibt, so zeigt sich auch hier eine ganz auffallende Übereinstimmung des prozentigen Gehaltes. Die Übereinstimmung ist jedoch keine so grosse wie in betreff des Stickstoffprozent, und wir finden durchweg hohe Zahlen bei den Versuchen mit grobem Roggenbrot. Dies wird am leichtesten ersichtlich, wenn wir die Versuche in drei in untenstehender Tabelle angeführte Gruppen sondern.

(Siehe Tabelle D auf S. 81.)

Diese Tabelle zeigt mit der Haupttabelle zusammengehalten, wie oben gesagt, eine ganz auffallende Übereinstimmung des prozentigen Pentosangehalts des Kotes, trotz der sehr grossen Verschiedenheiten des Pentosangehalts der Nahrung, der, absolut genommen, zwischen 3 und 63 g und in Prozenten zwischen 0,8 und 9,7 % schwankt.

Die im Kote vorgefundenen Schwankungen des Pentosangehalts sind nicht direkt vom Pentosangehalt der Nahrung abhängig. Die etwas höheren Zahlen



rücksichtlich des groben Roggenbrottes treffen allerdings mit einem höheren Pentosangehalt der Nahrung zusammen; vergleichen wir aber Gruppe 2 mit Gruppe 3, so ist leicht zu ersehen, dafs es nicht die Gröfse des Pentosangehalts der Nahrung sein kann, die den Pentosangehalt des Kotes bedingt, und dafs hier besondere Verhältnisse der einseitigen Kost aus grobem Roggenbrot die etwas höheren Zahlen bewirkt haben müssen. Bei gemischter Kost mit grobem Roggenbrot werden sie nicht wiedergefunden.

Tabelle D.

	Durchschnittl. Pentosanmenge der Nahrung		% Pentosan des Kotes
	Gramm täglich	% des Trockenstoffs	
1. Versuche 1—11, alle Versuche mit grobem Roggenbrot	59 (53—63)	8,2 (7,2—9,7)	19,8 (16,5—22,0)
2. Versuche 12—17, 21—23, 26—27, d. i. Versuche mit sehr fein verm. dekort. Mehl, mit halbfleinem Roggenbrot, mit gemischter Kost	38 (28—47)	5,6 (4,1—6,9)	14,6 (11,0—17,1)
3. Versuche 18—20, 24—25, 28—29, d. i. Versuche mit Brot aus Weizen- und Roggenmehl, mit Weizenbrot, mit gemischter Kost mit Semmel mit Reis und Fleisch	14 (3—26)	2,1 (0,8—3,7)	16,1 (12,1—17,6)
Die beiden Extreme der Reihe sind			
Versuch mit Reis	3	0,8	16,7
Versuch mit sehr grobem Pum- pernickel	59	9,7	21,5

Die Mittelzahl des Pentosangehalts des Kotes für Gruppe 2 und 3 zusammen — im ganzen 18 Versuche — ist 15,2% und die mittlere Abweichung  $\pm 0,48$ . In denselben Versuchen ist die mittlere Abweichung für den Totalstickstoffgehalt  $\pm 0,1$ , und da die Mittelzahl des Stickstoffprozentos nur 4,5, die der Pentosane aber 15,2 beträgt, so entspricht eine mittlere Abweichung für die Pentosane von  $\pm 0,48$  einer mittleren Abweichung von



$\pm 0,14$  für den Stickstoff. Die Abweichungen sind mithin verhältnismäßig etwas größer als rücksichtlich des Totalstickstoffs jedoch auffallend klein im Vergleich mit den sehr großen Verschiedenheiten in betreff des Pentosangehalts der gegebenen Nahrung.

Was endlich die übrigen Stoffe des Kotes betrifft, so zeigen diese eine ganz ähnliche Übereinstimmung hinsichtlich des Prozentgehalts der Kotmasse, was früher ja schon zum Teil von anderen hervorgehoben wurde. Indes sind die Zahlen für Ätherextrakt und Salze bei der einseitigen Kost aus grobem Roggenbrot etwas niedriger als in den anderen Versuchen, während sie für die Zellulose etwas höher sind, sich somit wie die Pentosanahlen verhalten. Mit Bezug auf den Ätherextrakt sind vorzüglich die Versuche 6, 19 und 29 hervorzuheben. Hier beträgt nämlich die Fettmenge der Nahrung nur 2,0—0,7, bzw. 0,3% des Trockenstoffs, während sie sonst 10—20% der Nahrung bildet, und nichtsdestoweniger ist der Ätherextrakt der Kotmasse 11,8, bzw. 11,3 und 9,5%, also ganz wie in den Versuchen mit reichlicher Fettgabe und in sehr großer Nähe des Mittels für alle Versuche, das 12,6% beträgt.

Fassen wir nun zusammen, was sich aus den oben genannten Untersuchungen ergibt, so wird dies wesentlich folgendes:

1. In Übereinstimmung mit früheren Versuchen ist hier die weitere Bestätigung gewonnen, daß Totalstickstoff, Ätherextrakt und Asche bei gewöhnlicher gemischter Nahrung jedes für sich und bei demselben Individuum einen ziemlich konstanten Bruchteil des totalen Trockenstoffs der Kotmasse bilden, von den Mengeverhältnissen dieser Stoffe in der Kost unabhängig.

Dasselbe erwies sich durch die hier vorliegenden Untersuchungen als für Albuminstickstoff, Zellulose und Pentosane gültig.

2. Im Gegensatz zu früheren Versuchen wurde hier gefunden — erstens, — daß das Totalstickstoffprozent des Kotes nicht bei allen Individuen bei gemischter Kost dieselbe



Größe hat, nicht stets um ca. 6% herum liegt, sondern bei einigen bedeutend niedriger sein kann — und zweitens, — daß eine einseitige Nahrung aus grobem Roggenbrot einerseits und anderseits aus Nahrungsmitteln, deren vollständige Resorption allgemein angenommen wird, nicht bei allen Individuen im ersteren Falle ein niedriges, im letzteren ein besonders hohes Stickstoffprozent hervorruft, daß das Stickstoffprozent dagegen in beiden Fällen denselben Wert behalten kann wie bei gemischter Kost, und zwar sowohl, wo dasselbe besonders niedrig als wo es besonders hoch ist.

Hinsichtlich des Totalstickstoffprozent des Kotes gibt es also wenigstens drei verschiedene Typen von Individuen.

Der eine Typus hat bei jeglicher Kostform ein sehr niedriges Stickstoffprozent des Kotes, etwa 4%, der zweite hat in demselben Falle ein verhältnismäßig hohes Stickstoffprozent, etwa 6—7%, und der dritte endlich hat bei der groben, stark kotbildenden Kost das niedrige Stickstoffprozent von ca. 4, bei gewöhnlichen Kostverhältnissen ca. 6 und unter besonderen Kostverhältnissen mit sehr geringer Kotbildung ca. 7—8%.

3. Das Albuminstickstoffprozent war dagegen bei demselben Individuum stets dasselbe bei jeder der untersuchten Kostformen, selbst in den Fällen, wo der Wert des Totalstickstoffs schwankte, und ferner war es das Gleiche bei drei der untersuchten Individuen, während es beim vierten Individuum eine etwas höhere Zahl darbot.
4. Endlich geht aus Tabelle A hervor, daß es Individuen gibt, bei denen sich von der genossenen Kost ganz unabhängig stets eine Kotmasse von durchweg sozusagen der gleichen Zusammensetzung bildet. Die ausgeschiedene Kotmasse kann je nach der Art der Kost größer oder geringer sein — so in den Fällen der Tabelle von 19—159 g ausgeschiedener pro 1000 g eingegebener



Trockenstoff — und dies bedingt eine sehr verschiedene Ausnutzung der Kost; diese Kotmasse möge nun aber groß oder klein sein, so ist ihre Zusammensetzung fast die gleiche. Vollkommen gleich ist dieselbe indes nicht. Bei der Kost mit sehr grobem Brot sind die Prozentzahlen des Ätherextrakts und der Salze etwas niedriger und die der Zellulose und der Pentosane etwas höher als bei anderer Kost.

Dies sind also die Tatsachen, welche die Untersuchungen uns gelehrt haben. Ist es nun möglich, eine Erklärung der gefundenen Verhältnisse aufzustellen?

Solange man nur Individuen kannte, bei denen der durch frühere Untersuchungen gefundene Typus der Zusammensetzung des Kotes der Kost gemäß, namentlich mit Bezug auf den Totalstickstoff angetroffen wurde, war Prausnitz' Erklärung von der Gleichmäßigkeit, bzw. der Verschiedenheit dieser Zusammensetzung sehr befriedigend. Wenigstens war sie einfach und schien keinem der vorliegenden Verhältnisse zu widerstreiten.

Den jetzt vorliegenden Aufschlüssen zufolge scheint sie aber nicht mehr ganz brauchbar zu sein, wenigstens nicht ohne einige Modifikation. Prausnitz' Gedanke ist ja der, daß die gleichmäßige Zusammensetzung des Kotes und die exzeptionellen Abweichungen von dieser sich nicht wohl auf andere Weise erklären ließen als dadurch, daß der Kot unter gewöhnlichen Verhältnissen ausschließlich oder wesentlich aus Darmsekreten und nur in besonderen Fällen zugleich aus Nahrungsresten bestünde.

Soll diese Erklärung nun auf Individuen Anwendung finden, bei denen das Stickstoffprozent sich bei verschiedenen Kostformen unveränderlich erhält, so erheischt sie notwendigerweise die Annahme zweier Verhältnisse: erstens, daß alle Nahrung in der Hauptsache vollständig resorbiert wird, nicht nur unter gewöhnlichen Kostverhältnissen, sondern auch bei Kost aus dem allergrößten Roggenbrot, und zweitens, daß der Stickstoffgehalt der Darmsekrete bei den verschiedenen Individuen verschieden ist, bald ca. 4%, bald ca. 6—7% beträgt.



Letzteres Verhältnis — individuelle Verschiedenheiten in der betreffenden Richtung — könnten wir natürlich ohne Einrede annehmen; dagegen stehen die Untersuchungen durchaus damit in Widerspruch, daß die Nahrung vollständig resorbiert werden sollte, da der Kot, selbst von der Restgruppe abgesehen, deren Natur man, streng genommen, ja nicht kennt, doch jedenfalls in der Zellulose und den Pentosanen Stoffe enthält, die sich nach den Mengen, in welchen sie vorkommen, nicht wohl anders als wesentlich aus Nahrungsresten bestehend auffassen lassen.

Die Gleichmäßigkeit des Stickstoffprozentos müßte dann davon herrühren, daß nur die stickstoffhaltigen Stoffe, das Fett und die Asche der Nahrung vollständig resorbiert würden, während die Kohlehydrate stets in einem der Größe der Darmsekretion proportionalen Mengenverhältnisse resorbiert würden, so zwar, daß die übrigbleibende Menge nach dieser abgestimmt würde — dann hört die einfache Erklärung aber eigentlich auf, und das Problem wird nur an einen anderen Punkt verlegt.

Prausnitz' Erklärung der Verhältnisse läßt sich deshalb meines Erachtens nicht mehr mit den jetzt vorliegenden Aufschlüssen in Übereinstimmung bringen. Diese scheinen im ganzen vielmehr auf eine gewisse Art Regulation von seiten des Darmkanals hinzudeuten, die sowohl für die stickstoffhaltigen Nahrungsreste als für die Kohlehydrate gültig wäre. Am besten wird dies einleuchten, wenn wir bei der Betrachtung der Verhältnisse unseren Ausgangspunkt von den Pentosanen und der Zellulose, nicht aber, wie es früher geschah, vom Stickstoff nehmen. Wie öfters hervorgehoben, zeigt Tabelle A uns eine ganz vorzügliche Übereinstimmung des Pentosanprozentos des Kotes trotz der sehr großen Verschiedenheiten des Gehalts der Nahrung an Pentosanen. Bleiben wir bei den 18 letzten Versuchen der Tabelle A stehen, so haben wir hiermit einer Nahrung zu tun, die von 3—47 g Pentosane enthielt, was einem Prozent von 0,8—6,9 entspricht, und dennoch schwankt der Pentosangehalt des Kotes nur sehr wenig um seinen Mittelwert herum und zwar ohne Abhängigkeit vom Pentosangehalt der Nahrung. Es werden also jedesmal im Darne höchst verschiedene Mengen der aufgenommenen Pento-



sane resorbiert oder zersetzt — von 10,7% an im Versuche mit Reis bis ca. 87% in einigen Versuchen mit Brot (Nr. 13 und 17) — stets aber gerade so viel, dafs das schliessliche Prozent im Kote sozusagen dasselbe wird. Ein wenig schwankt dieses natürlich in den einzelnen Fällen, indem teils Schwankungen der Prozentzahlen der anderen Stoffe auf eine davon abhängige Gröfse, um die es sich hier ja handelt, influieren müssen, teils Zufälligkeiten (z. B. möglicherweise eine gröfsere oder geringere Menge Bakterien im Kote) wohl hier wie überall unter ähnlichen Verhältnissen ihren Einflufs zur Geltung bringen werden. Etwas ganz Ähnliches wie das hier über die Pentosane Bemerkte gilt rücksichtlich der Zellulose, nur sind die absoluten Zahlen hier so klein und die analytische Methode weit mehr unsicher, so dafs das Resultat nicht so überzeugend wirkt wie mit Bezug auf die Pentosane.

Der Organismus scheint also auf diesem Gebiete eine Art Regulation zu besitzen.

Ist dies aber mit den Pentosanen und der Zellulose der Fall, so mufs ebensowohl die Regelmäfsigkeit der Prozentzahlen für die anderen Stoffe von einer solchen Regulation dieser Stoffe herühren können und braucht also nicht durch vollständige Resorption derselben aus der Nahrung verursacht zu sein, was anderseits natürlich möglich sein kann. Auf zweifache Weise können wir uns deshalb die genannte Gleichmäfsigkeit der Zusammensetzung des Kotes entstanden denken.

Erstens wäre es denkbar, dafs das Eiweifs, das Fett und die Salze der Nahrung vollständig aufgenommen würden, und dafs der im Kot gefundene Teil dieser Stoffe nur Reste des während der Verdauung ausgeschiedenen gemischten Darinsekrets wären. Letzteres müfste dann bei gewissen Individuen unter allen Verhältnissen denselben Gehalt an Totalstickstoff, Albuminstickstoff, Ätherextrakt und Salzen haben, während es bei anderen Individuen und unter besonderen Verhältnissen einen gröfseren Gehalt an Totalstickstoff haben könnte, der von stärkerer Ausscheidung der nicht albuminstoffhaltigen, wohl aber stickstoffhaltigen Stoffe herrührte. Gegen die Pentosane, die Zellulose und möglicherweise noch andere in der Restgruppe enthaltene, jedoch noch



nicht näher untersuchte Stoffe würde der Organismus gewisse Mafsregeln besitzen, welche die Gröfse, mit der diese Stoffe im Kot auftreten, regulierten.

Zweitens könnte man sich die Entstehung der Gleichmäfsigkeit so denken, dafs eine solche Regulation hinsichtlich aller Nährstoffe der Nahrung stattfände, dafs der Organismus sich also bestrebe, eine ganz gleichmäfsig zusammengesetzte Kotmasse zu bilden, die von den einzelnen Stoffen umfalste, was sowohl aus Darmsekreten als auch aus Nahrungsresten bestünde.

Hinsichtlich des Totalstickstoffs und des Albuminstickstoffs würde es dann in dieser Beziehung die oben nachgewiesenen individuellen Verschiedenheiten geben. Ob ähnliche Verschiedenheiten auch in betreff der übrigen Kotbestandteile zu finden sind, läfst sich wegen der geringen Anzahl der Versuche noch nicht entscheiden.

Dafs es für die groben Brotsorten Werte gibt, die hinsichtlich gewisser Stoffe von den in den anderen Versuchen gefundenen abweichen, könnte vielleicht darin liegen, dafs der Kot hier den Darmkanal verhältnismäfsig geschwinder passierte, weshalb die Zeit nicht genügte, um eine vollständige Regulation eintreten zu lassen.

Obenstehendes enthält nur eine Auseinandersetzung, wie die Verhältnisse auf diesem Gebiete nach den neuen Aufschlüssen, welche die Versuche uns gebracht haben, sich stellen zu müssen scheinen, dagegen keine eigentliche Erklärung weder davon, wie die nachgewiesene Gleichmäfsigkeit der Zusammensetzung des Kotes entsteht, noch davon, was hiermit der Zweck sein mag. Um diese Verhältnisse aufzuklären, bedarf es wahrscheinlich einer längeren Reihe von Untersuchungen. Hier müssen wir uns damit begnügen, die obengenannten Tatsachen festgestellt zu haben, und zwar speziell die, dafs es Individuen gibt, bei denen sich von der genossenen Kost ganz unabhängig im Darm eine Kotmasse bildet, deren einzelne chemische Bestandteile stets in fast ganz demselben Verhältnisse zueinander stehen. Dies kann natürlich jedoch nicht von den Fällen gelten, in welchen ein pflanzliches



oder tierisches Produkt genossen wird, das sich gar nicht oder nur teilweise vom Darmkanal behandeln läßt, und das deshalb die Ausscheidung größerer Mengen ganz unveränderter, makro- und mikroskopisch erkennbarer Reste im Kote veranlaßt. Bei den hier besprochenen Versuchen erwies der Kot sich selbst bei mikroskopischen Untersuchungen als frei von wesentlichem Gehalt an nachweisbaren Nahrungsresten. Hauptsächlich bestand derselbe aus einer Detritusmasse, und was sich von unverdauten Nahrungselementen, wie Muskelzellen, Fermentzellen und Zellen aus der Fruchthülle des Roggens u. dgl. nachweisen liefs, war nur ganz verschwindend.

### **Individuelle Verschiedenheiten der Ausnutzung.**

Aus den hier vorgelegten Untersuchungen ging hervor, daß es mit Bezug auf das Stickstoffprozent des Kotes drei verschiedene Typen von Individuen geben muß, wie in den Resultaten S. 83 näher erörtert wurde.

Die Frage liegt nun nahe, ob dieser Verschiedenheit des Stickstoffprozentos auch eine ähnliche Verschiedenheit der Ausnutzung entspricht.

Betrachten wir die beiden Typen, wo das Stickstoffprozent sich in allen Versuchen gleich bleibt, das eine Mal ca. 4,5 %, das andere Mal ca. 6,5 %, so muß bei jedem dieser Individuen der Verlust an Stickstoff bei der Verdauung der ausgeschiedenen Kotmasse proportional sein.

Entspricht also bei den beiden verschiedenen Individuen derselben Nahrung dieselbe Kotmasse, so wird der Verlust an Stickstoff bei ihnen ein sehr verschiedener; bildet sich aber eine verhältnismäßig geringere Kotmenge bei dem Individuum mit dem höheren Stickstoffprozent, so wird der Verlust an Stickstoff dadurch kompensiert werden können, so daß die Ausnutzung die gleiche wird.

Bisher haben wir ja immer angenommen, daß die Ausnutzung der Nahrung bei den verschiedenen Individuen so ziemlich die gleiche sei. Prausnitz und v. Noorden wiesen allerdings kleinere individuelle Verschiedenheiten nach, anderseits hat aber Rubner durch Ausnutzungsversuche mit Reis an



Europäern, die behufs eines Vergleiches mit ähnlichen, von Orsava an Japanern angestellten Versuchen unternommen wurden, wie auch die Münchner Schule durch die Versuche mit Vegetarianerkost, teils an einem langjährigen Vegetarianer, teils an einem Nichtvegetarianer, dargelegt, daß nicht einmal in diesen Fällen, wo es sich doch um ein im höchsten Grade an die spezielle Kost gewöhntes Individuum einerseits und ein nicht daran gewöhntes anderseits handelte, ein Unterschied der Ausnutzung erschien. Die allgemeine Ansicht ist deshalb die, daß es keine wesentlichen individuellen Verschiedenheiten der Ausnutzung gebe.

Um nun in dieser Beziehung die Verhältnisse bei den beiden Versuchspersonen J. und D. zu prüfen, welche die genannten Verschiedenheiten des Stickstoffprozentos des Kotes zeigten, wurden vier der an N. unternommenen Versuche so gewählt, daß sie hinsichtlich der Kost und der ganzen Ausführung vier der an J. angestellten Versuche entsprachen.

Diese acht Versuche sind unten wiedergegeben, und die Ausnutzungsverluste sind ferner der leichteren Übersichtlichkeit wegen in der Tabelle E zusammengestellt.

Tabelle E.

Versuchs-Nr. den Tab. A u. B entsprechend	Versuchs- person	Kost	% der Trocken- subst. d. Kotes		Verlust in %						
			Total-N	Alb.-N	Trocken- stoff	Stickstoff- halt. Stoffe	Albumin- stoffe	Fett	Asche	Pentosane	Rest
A 2	J.	Sehr grobes Kommifsbrot, Fett, Salz	4,0	3,7	12,7	34,7	38,6	7,6	37,5	33,4	7,1
B 1	N.	detto	5,7	4,6	17,4	65,1	58,4	13,8	55,0	23,4	7,7
A 7	J.	Grobes Roggenbrot, Fett, Salz	4,9	4,2	9,1	24,7	22,7	8,8	26,8	20,2	4,3
B 2	N.	detto	6,3	4,8	12,6	42,7	35,5	9,8	29,3	23,2	5,3
A 16	J.	Halbfeines Roggenbrot, Fett, Salz	4,8	3,6	4,6	14,8	11,9	5,0	19,2	17,7	1,9
B 3	N.	detto	7,1	4,8	5,6	29,1	21,5	7,4	15,5	10,5	1,8
A 29	J.	Reis	3,9	3,5	4,2	13,2	11,8	1)	6,1	89,3	1,9
B 4	N.	detto	6,4	4,4	5,2	26,7	18,6	1)	7,6	90,5	1,8

1) In beiden Versuchen wurde mehr Ätherextrakt ausgeschieden, als in der Nahrung enthalten war.



**Ausnutzungsversuche.****Versuchsperson J.****Versuch 2. Tabelle A.**

In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 2000 g Brot aus sehr grob vermahlenem Roggenmehl (sehr grobes Kommifsbrot), 263 g Fett und 22 g Kochsalz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	60,0	11,3	9,4	1,6	2,3	2,6	9,0	73,2
Fäces . . .	18,6	25,0	23,1	11,4	9,9	16,9	19,2	17,6
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Nahrung . .	1482	135,6	112,8	279,2	49,6	31,7	108,0	878,4
Fäces . . .	188	47,0	43,5	21,4	18,6	31,8	36,1	33,1
% Verlust .	12,7	34,7	38,6	7,6	37,5	100	33,4	3,8

**Versuch 7. Tabelle A.**

In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 2191 g Roggenbrot (A) aus ganzem Korn, feinem Mehl, 201 g Fett und 20 g Kochsalz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	64,1	13,1	12,1	1,0	2,2	2,0	8,4	73,1
Fäces . . .	22,0	30,7	26,1	12,7	9,2	10,1	16,5	20,9
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Nahrung . .	1623	184	169,9	212,5	50,7	28,1	120,8	1026,6
Fäces . . .	148	45,4	38,6	18,8	13,6	14,8	24,4	30,9
% Verlust .	9,1	24,7	22,7	8,8	26,8	52,7	20,2	3,0



**Versuch 14. Tabelle A.**

In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 2089 g halbfines Roggenbrot, 183 g Fett und 18 g Kochsalz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	62,4	10,8	10,1	0,8	2,0	1,1	4,7	80,7
Fäces . . .	25,6	29,9	22,6	13,8	12,0	7,0	15,5	21,9
	<sup>g</sup> Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz						
Nahrung . .	1508	141,4	132,2	191,8	43,7	14,4	61,5	1056,5
Fäces . . .	70	20,9	15,8	9,7	8,4	4,9	10,9	15,3
% Verlust .	4,6	14,8	11,9	5,0	19,2	34,0	17,7	1,5

**Versuch 29. Tabelle A.**

In den zwei Tagen wurden gegessen 800 g Reis mit Wasser zu Brei gekocht und 30 g Kochsalz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz					
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Pento- sane	Rest
Reis . . .	86,4	8,1	8,0	0,3	3,2	0,8	87,6
Fäces . . .	28,3	24,4	21,9	9,5	10,7	16,7	38,7
	<sup>g</sup> Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz					
Nahrung . .	721,2	56,0	55,3	2,0	52,2	5,6	606,0
Fäces . . .	30,0	7,4	6,6	2,8	3,2	5,0	12,0
% Verlust .	4,2	13,2	11,8	—	6,1	89,3	1,9

**Versuchsperson N.****Versuch 1. Tabelle B.**

In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 1384 g Brot aus sehr grob vernahlemem Roggenmehl, 172 g Fett und 10 g Kochsalz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz					
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Pento- sane	Rest
Brot . . .	58,3	12,1	10,5	1,8	3,0	10,8	72,3
Fäces . . .	23,6	36,9	28,8	14,8	10,9	11,2	26,2
	<sup>g</sup> Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz					
Nahrung . .	987	97,6	84,7	184,5	34,2	82,3	588
Fäces . . .	172	63,5	49,5	25,5	18,7	19,3	45
% Verlust .	17,4	65,1	58,4	13,8	55,0	23,4	7,7



**Versuch 2. Tabelle B.**

In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 1700 g Roggenbrot (A),  
130 g Fett und 17 g Kochsalz.

	Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz					
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Pento- sane	Rest
Brot . . .	63,5	13,1	12,0	1,0	2,4	10,0	73,5
Fäces . . .	22,3	39,4	30,0	8,8	8,2	16,3	27,3
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz					
Nahrung . .	1225	141,5	129,6	138,8	42,9	108,0	794
Fäces . . .	154	60,7	46,2	13,6	12,6	25,1	42
% Verlust .	12,6	42,7	35,5	9,8	29,3	23,2	5,3

**Versuch 3. Tabelle B.**

In den zwei Tagen wurden gegessen 1600 g halbfines Roggenbrot,  
124 g Fett und 13 g Kochsalz.

	Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz					
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Pento- sane	Rest
Brot . . .	62,1	10,0	9,4	0,9	2,5	6,5	80,1
Fäces . . .	24,0	44,4	30,0	15,1	9,1	10,4	21,0
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz					
Nahrung . .	1129,6	99,4	93,4	132,0	38,0	64,6	796
Fäces . . .	65,0	28,9	19,5	9,8	5,9	6,8	14
% Verlust .	5,7	29,1	21,5	7,4	15,5	10,5	1,8

**Versuch 4. Tabelle B.**

In den zwei Tagen wurden gegessen 600 g Reis und 20 g Kochsalz.

	Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz					
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Pento- sane	Rest
Reis . . .	86,4	8,1	8,0	0,3	3,2	0,8	87,6
Fäces . . .	30,8	40,0	27,5	10,6	10,0	13,9	25,5
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz					
Nahrung . .	538	43,6	41,9	1,6	36,6	4,2	454
Fäces . . .	28	11,2	7,8	3,0	2,8	3,8	8
% Verlust .	5,2	26,7	18,6	—	7,6	90,5	1,8



Vergleichen wir nun die Zahlen dieser Tabelle, so sehen wir, dafs von einer Kompensation der Kotmenge so wenig die Rede ist, dafs im Gegenteil bei N. sogar eine gröfsere Kotmasse ausgeschieden wird als bei J. Der Verlust an Stickstoff wird deshalb bei N. ausserordentlich grofs und hier weit gröfser als bei J. Dies gilt sowohl vom Totalstickstoff als von den eigentlichen Albuminstoffen.

Fett, Asche und Kohlehydrate zeigen dagegen so ziemlich den gleichen Ausnutzungsverlust, jedenfalls bei weitem keine so grofse Verschiedenheit wie der Stickstoff.

Es kann also sehr grofse individuelle Verschiedenheiten hinsichtlich der Ausnutzung der Albuminstoffe im Darne geben, die den beiden Typen von Individuen mit niedrigem, bzw. hohem Stickstoffprocente entsprechen. Wenn solche Verschiedenheiten unbeachtet blieben, so mufs das seinen Grund wohl darin haben, dafs die wenigen vergleichenden Untersuchungen dieser Art, die in der Literatur vorliegen, zufälligerweise an Individuen angestellt wurden, die sich mit Bezug auf das Stickstoffprocent des Kotes auf gleiche Weise verhalten.

Andererseits scheint die Ausnutzung des Stickstoffs sich bei Individuen mit demselben Stickstoffprocent der Trockensubstanz des Kotes ganz gleich zu verhalten, wenigstens soweit sich nach untenstehender Zusammenstellung in der Tabelle F von der Ausnutzung desselben groben Roggenbrots bei den drei Personen J., P. und V. beurteilen läfst.

Tabelle F.

Versuchs-Nr.	Versuchs-person	Kost	% in der Trockensubst. des Kotes		Verlust in %							
			Total-N	Album.-N	Trocken-substanz	Stickstoff-substanz	Albumin-stoffe	Äther-extrakt	Asche	Zellulose	Pentosane	Rest
A 2	J.	Sehr grobes Kommissbrot	4,0	3,7	12,7	34,7	38,6	7,6	37,5	100,0	33,4	7,1
C 1	P.	detto	4,4	3,3	12,3	40,0	34,0	9,4	33,9	82,3	28,3	4,5
C 5	V.	detto	4,5	3,5	12,9	44,0	38,7	7,7	39,2	68,5	33,3	5,0
A 3	J.	Grobes Kommissbrot	3,8	3,3	10,7	28,9	30,1	5,4	27,6	68,7	31,1	4,4
C 6	V.	detto	4,5	3,6	10,6	33,8	30,8	6,2	31,6	59,8	37,4	3,5



Tabelle F entspricht folgenden Ausnutzungsversuchen:

**Versuch 1. Tabelle C.**

Versuchsperson P. In den zwei Versuchstagen wurden gegessen 820 g Brot aus sehr grob vermahlenem Roggenmehl, 121 g Fett, 13 g Salz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	61,8	10,6	9,4	1,4	1,8	1,9	8,8	75,5
Fäces . . .	17,8	27,5	20,6	15,1	9,5	10,1	16,0	21,8
	$\frac{g}{\text{Trocken-substanz}}$	Gramm in der Trockensubstanz						
Nahrung . .	639,6	53,7	47,6	126,9	22,1	9,6	44,6	382,6
Fäces . . .	78,7	21,6	16,2	11,9	7,5	7,9	12,6	17,2
% Verlust .	12,3	40,0	34,0	9,4	33,9	82,3	28,3	4,5

**Versuch 5. Tabelle C.**

Versuchsperson V. In den zwei Tagen wurden gegessen 1363 g Brot wie in Versuch 1), 229,5 g Fett, 18 g Salz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	62,1	10,6	9,4	1,4	2,0	2,4	8,2	75,4
Fäces . . .	18,6	28,1	21,9	13,1	9,8	9,9	16,4	22,7
	$\frac{g}{\text{Trocken-substanz}}$	Gramm in der Trockensubstanz						
Nahrung . .	1091,6	89,7	79,5	239,0	35,2	20,3	69,4	638,0
Fäces . . .	140,7	39,5	30,8	18,4	13,9	13,9	23,1	31,9
% Verlust .	12,9	44,0	38,7	7,7	39,2	68,5	33,3	5,0

**Versuch 6. Tabelle C.**

Versuchsperson V. In den 2 Tagen wurden gegessen 1394 g grobes Kommisbrot, 242 g Fett, 21 g Salz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Ather- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	60,5	11,5	10,2	1,1	2,0	2,6	9,7	73,1
Fäces . . .	22,8	28,0	22,6	13,2	10,1	11,2	19,1	18,4
	$\frac{g}{\text{Trocken-substanz}}$	Gramm in der Trockensubstanz						
Nahrung . .	1103,1	97,0	86,0	248,7	37,4	21,9	81,8	616,4
Fäces . . .	117,2	32,8	26,5	15,5	11,8	13,1	22,4	21,6
% Verlust .	10,6	33,8	30,8	6,2	31,6	59,8	37,4	8,5



**Versuch 3. Tabelle A.**

Versuchsperson J. In den zwei Tagen wurden gegessen 2000 g Brot (wie Versuch 6), 215 g Fett, 20 g Salz.

	% Trocken- substanz	Prozent in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Äther- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	58,5	10,6	8,8	1,3	2,0	2,4	9,0	74,7
Fäces . . .	18,0	23,8	20,6	8,1	8,0	12,8	21,8	25,5
	g Trocken- substanz	Gramm in der Trockensubstanz						
		Stick- stoff- substanz	Albumin- stoffe	Äther- extrakt	Asche	Zellulose	Pento- sane	Rest
Brot . . .	1402,9	124,0	103,0	228,1	43,4	28,1	105,3	874,0
Fäces . . .	150,4	35,8	31,0	12,2	12,0	19,3	32,8	38,4
% Verlust .	10,7	28,9	30,1	5,4	27,6	68,7	31,1	4,4

Sowohl das Total- als das Albuminstickstoffprozent ist bei den Versuchen mit grobem Roggenbrot für diese drei Individuen ganz dasselbe, und dementsprechend findet man auch die Ausnutzung des Stickstoffs bei den drei Personen als nahezu ganz die gleiche.







# Zur Biologie der Fäulnis.

Von

Dr. Gottlieb Salus.

(Aus dem Hygienischen Institut der deutschen Universität in Prag.  
Vorstand: Prof. Hueppe.)

(Mit Tafel I.)

Wer es unternimmt, einen jener Vorgänge in der Natur zu beobachten, welche auf die Zertrümmerung der leblosen organischen Materie gerichtet sind, der wird über die Fülle von Mikrobenarten erstaunen, welche anscheinend für diesen Zweck mobilisiert werden; von den pathologischen Prozessen her an weit einfachere Verhältnisse der Bakterienflora gewöhnt, wird er sich kaum des Eindruckes erwehren können, daß es den Mikroorganismen weit leichter werde, den höher organisierten Wesen Krankheit und den Tod zu bringen, als nachher den des Lebens beraubten Körper in seine elementaren Bestandteile zu zerlegen und dadurch neuerdings dem Kreislaufe der Stoffe in der Natur zuzuführen.

Indessen ist diese Mannigfaltigkeit des Bakterienlebens nur für den ersten Anblick eine verschwenderische, bei näherem Zusehen erweist sie sich im Gegenteil als höchst ökonomisch. Die Flüssigkeit in einem Gefäße, auf deren Grunde faulfähige Substanzen lagern, beginnt sich zuerst zu trüben, dann überzieht sie sich mit einem Häutchen; hernach beobachtet man das Aufsteigen übelriechender Gasblasen, und das eiweißhaltige Substrat fängt an, sich dunkler zu färben und sich allmählich aufzulösen. Das dauert eine Zeitlang, dann hören Gasbildung und übler Geruch auf, die Flüssigkeit wird wieder klarer, und am Boden bleibt ein



schwärzlicher Rückstand, welcher weiterer Zersetzung energisch trotz. Die Fäulnis ist zum Abschlusse gekommen.

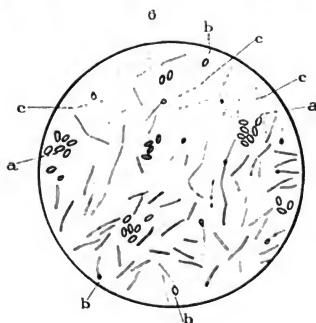
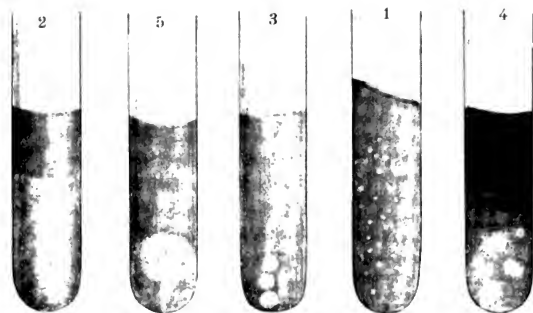
Diesen verschiedenen Stadien der Fäulnis entspricht auch ein wechselndes, ungemein mannigfaltiges Bild der Bakterienvegetation.

Zunächst gilt es, den Sauerstoff des Mediums zu absorbieren und dasselbe gegen die atmosphärische Luft abzuschließen; daher Trübung der Flüssigkeit und Häutchenbildung. Da die Überzahl der Bakterien des Sauerstoffs zum Leben bedarf oder ihn doch vorzieht, verwendet die Natur für diese vorbereitende Arbeit alle jene Aerobier, welche gerade im Substrate selbst oder in dessen Nähe vegetieren. Daher jene scheinbare Verschwendung an Bakterien, Vibrionen, Kokken und Sarcinenarten.

Ist einmal die Anaerobiose hergestellt, dann wachsen in der Flüssigkeit jene Arten, welche ohne Sauerstoff zu leben imstande sind, und jene, die ihn direkt scheuen. Letztere treten plötzlich auf, offenbar von wenigen Sporen stammend, die uns bis dahin wegen ihrer geringen Zahl unter den zahllosen anderen entgangen waren. Diese Sporen sind durch den Reiz der sauerstofffrei gewordenen Umgebung zu neuem Leben und üppiger vegetativer Vermehrung erwacht, sie beherrschen bald das Gesichtsfeld, sie sind die eigentlichen Zerstörer des Eiweisses. Wenn dann die Zersetzung des Substrates durch diese Bakterien soweit gediehen ist, daß die übrig gebliebenen, immer noch hoch zusammengesetzten organischen Verbindungen ihrer Energie unüberwindlichen Widerstand leisten, und die Bakterien in einen Notzustand der Ernährung geraten, dann tritt wieder reichlichere Sporenbildung auf, und in bedürfnislosen Dauerformen warten die Mikroben auf bessere Zeiten.

[In unseren Versuchen waren regelmässig, wenn die äusseren Erscheinungen der Fäulnis abgelaufen waren, die lebhaft beweglichen Anaerobier zur Ruhe gekommen, zu grossem Teile degeneriert und zerfallen (viele nahmen Farbstoffe schlecht an, zeigten Vakuolen oder zerfielen direkt in Bruchstücke). Dafür trat reichliche Sporulation auf. (Siehe Fig. 6.)]





### Tafelerklärung.

1. *Clostridium foetidum* carnis. Hohe Agarschicht.
  2. „ „ „ Gelatinestich, in Verflüssigung begriffen.
  3. „ „ „ Hohe Gelatineschicht.
  4. *Bacillus saprogenes* carnis. Hohe Agarschicht.
  5. „ „ „ Gelatinestich, in Verflüssigung begriffen.
  6. Faulflüssigkeit von symbiotischem Fäulnisversuch, gegen Ende des Vorgangs.
- a) Sporenhäufchen des *Clostridium*.  
 b) Sporen des *Bacillus saprogenes*.  
 c) Bazillen in Zerfall.



Von wesentlicher Bedeutung für das Zustandekommen der Fäulnis ist also nur ein geringer Teil der in der Faulflüssigkeit enthaltenen Bakterien. Die Rolle der Aerobier ist nur eine vorbereitende, von den fakultativen Anaerobiern mögen manche auch, wohl nur in bescheidenem Maße, an dem Zerstörungswerke teilnehmen, welches sie allein einzuleiten, aber nicht zu vollbringen imstande sind. Noch andere sind harmlose Schmarotzer, die sich dort niederlassen, wo sie den Tisch gedeckt finden. Es ist uns sonach nur ein kleiner Teil dieser Keime unentbehrlich, wenn wir experimentell Fäulnis erzielen wollen, ja es genügt die Reinzüchtung einer einzigen, wirklich saprogenen Art, um alle anderen eliminieren zu können. Nur müssen wir ihre Arbeit dadurch ersetzen, daß wir künstlich anaerobe Verhältnisse herstellen. Lassen wir dann noch die die Fäulnis begünstigenden physikalischen Faktoren, namentlich Feuchtigkeit und Wärme einwirken, dann geht der Prozeß ebenso, ja noch rascher vor sich, als früher unter den komplizierten biologischen Verhältnissen.

Die Fäulnis der Eiweißkörper gehört auch in chemischer Hinsicht zu den kompliziertesten Vorgängen.

Nach Ablauf des Prozesses bleiben hoch zusammengesetzte Verbindungen zurück. Es kommt zwar auch zur Bildung von Ammoniak, mitunter von Nitriten, aber die Hauptmasse besteht aus verschiedenen höheren, stickstoffhaltigen Verbindungen als: Amidosäuren (Leucin, Tyrosin), aromatischen Körpern (Indol, Skatol, Phenol, Kresol, Oxysäuren etc.), flüchtigen Fettsäuren, namentlich Buttersäure und Valeriansäure. Von den genannten Produkten sind gewisse in einem Falle da, während sie in einem anderen fehlen; auch die Zusammensetzung des Gases ist eine inkonstante, so daß manchen Autoren die Fäulnis chemisch nicht genügend scharf charakterisiert erscheint. Das kommt besonders bei Lehmann drastisch zum Ausdruck, wenn er in seinem Lehrbuche sagt: »Da aber bei Zersetzungen verschiedener Nährböden die aufgezählten Stoffwechselprodukte in der Regel nur zum Teile und in ganz wechselnden Kombinationen gefunden



werden, so läßt sich die Fäulnis mit chemischen Mitteln kaum exakter definieren, als es mit den Sinnen möglich ist. Ich bin deshalb der Meinung, es sei am besten, den Ausdruck Fäulnis nur im ganz allgemeinen, laienhaften Sinne für jede stinkende Zersetzung von Eiweißkörpern zu verwenden.«

Indessen erscheint die Fäulnis durch ihre Produkte und die biologischen Vorgänge wenigstens hinlänglich charakterisiert, um sie scharf genug von einem anderen verwandten Zersetzungsprozesse, von der Verwesung zu trennen.

Es soll im weiteren stets nur von der typischen natürlichen Fäulnis die Rede sein, welche durch die Tätigkeit niederer Lebewesen bedingt ist; nicht von jenen zu ähnlichen Endprodukten führenden Eiweißspaltungen, welche künstlich durch chemische Agentien erzeugt werden können. Trotz der gleichen Endprodukte sind sie nicht zur Fäulnis zu zählen. So werden »Proteinstoffe beim Sieden mit Natrium- oder Baryumhydroxydlösung zunächst zu Natrium- resp. Baryumalbuminaten, welche dann Leucin, Tyrosin, Ammoniak, Oxalsäure, Essigsäure, Kohlendioxyd und Wasserstoffsulfid liefern. Beim Schmelzen mit Alkalihydroxyden entsteht neben Leucin und Tyrosin auch Indol, Skatol, Ameisen- und Oxalsäure, Kohlendioxyd und Ammoniak.« (Schwanert.)

Wir können nun die natürliche typische Fäulnis definieren als die bei Luftabschlufs erfolgende, durch (anaerobe) Bakterien bedingte Zersetzung der Eiweißkörper und ihrer Verwandten, welche stets unter ihren Produkten auch hoch zusammengesetzte organische Verbindungen hinterläßt. Sie erfolgt unter Bildung von Gasen, die zum Teil übel riechen und endet mit dem Übrigbleiben beträchtlicher, resistenter Rückstände.

Handelt es sich bei der Fäulnis hauptsächlich um Reduktionsprozesse, so treten bei der Verwesung Oxydationsvorgänge in den Vordergrund. Sie ist die unter Luftzutritt erfolgende Zersetzung des Eiweißes und eiweißartiger Substanzen, wobei einfache Verbindungen, wie Ammoniak, Wasser, Kohlensäure entstehen und nur ein geringer



mineralischer Rest zurückbleibt. Bei der Verwesung schwindet die organische Substanz, bei der Fäulnis bleibt sie zu großem Teile in verändertem Zustande zurück.

In der Natur gehen Verwesung und Fäulnis oft ineinander ohne scharfe Grenze über; so kann Verwesung durch Eindringen von Wasser und die dadurch bedingte Luftverdrängung sistiert und Fäulnis an ihrer Stelle eingeleitet werden, und umgekehrt.

Die hier gegebene Definition der Fäulnis ist keineswegs allgemein anerkannt worden, überhaupt herrscht über diese Begriffe nicht die wünschenswerte Klarheit. Auch hat dies ebenso interessante als schwierige Gebiet bisher auf die Bakteriologen noch wenig Anziehungskraft ausgeübt. So kommt es, daß wir in den vier Jahrzehnten, seitdem Pasteur (1863) für die Bedeutung der Bakterien bei der Fäulnis im allgemeinen und der Anaerobier insbesondere eingetreten ist, nur um soviel weiter gekommen sind, daß wir etwa sechs Arten sicherer Fäulniserreger kennen, alles obligate Anaerobier und daß trotzdem an dem Anaerobencharakter der typischen Fäulnis noch vielfach gezweifelt wird.

Vor Pasteur herrschte die chemische Theorie von Gay-Lussac, nach welcher für die Fäulnis Lebewesen überflüssig und Sauerstoff unerläßlich sein sollte; Liebig sah in ihr eine durch die Oxydation angeregte, zur Zersetzung führende Molekularbewegung, welche sich auf andere zersetzbare Stoffe fortpflanze.

Pasteur dagegen zeigte, wie schon vor ihm z. T. Schwann, durch mannigfaltige Versuche, daß abgekochte Substrate nie faulen, wenn man verhindert, daß durch die Luft neue Erreger der Fäulnis hineingetragen werden. Es sind also Mikroben unbedingt nötig. Aber der Sauerstoff ist nicht nur überflüssig, sondern es entstehen gerade die charakteristischen Produkte der Fäulnis nur bei Luftabschluß. Er stellte also die geltende Lehre auf den Kopf, wenn er erklärte: »Il résulte . . ., que le contact de l'air n'est aucunement nécessaire au développement de la putrefaction. Bien au contraire, si l'oxygène dissous dans un liquide putrescible



n'était pas tout d'abord soustrait par l'action d'êtres spéciaux, la putrefaction n'aurait pas lieu. L'oxygène ferait périr les vibrions, qui tenteraient de se développer à l'origine.« Er unterschied also schon zwischen Aerobien und Anaerobien (vibrions); erstere wachsen an der Oberfläche der Flüssigkeiten, nehmen Sauerstoff auf und geben Kohlensäure ab. Haben sie sich zu einer dichten Membran entwickelt, dann können die Vibrionen, falls solche in dem Medium vorhanden sind, die Spaltung der Proteine vollziehen. Dabei gelangt die Zersetzung nur bis zu zusammengesetzten Verbindungen, die entweder bestehen bleiben oder bei günstigen Bedingungen durch die Aërobier weiter oxydiert werden. Also Wechsel von Fäulnis und Verwesung nach unseren heutigen Begriffen!

Haben auch unsere Kenntnisse von den Bakterien seither ungeahnte Fortschritte gemacht, sind die Vibrionen als Anaerobier und Fäulniserreger nicht mehr anerkannt und Monaden und Bacterien termo (Pasteurs Aerobier) aus der Nomenklatur verschwunden, das Wesentliche in seiner Auffassung der Fäulnis ist geblieben; wenn auch vielfach bis heute nur die erste These anerkannt wird: Keine Fäulnis ohne Mikroben, während die zweite bekämpft wird: die typische Fäulnis ist die Domäne der Anaerobier. Letzteres geschieht der Gruppe der Protei zuliebe.

Im Jahre 1885 wurde von Hauser diese Gruppe genau beschrieben und die Glieder derselben (*Proteus vulgaris*, *mirabilis* und *Zenkeri*) als die hauptsächlichsten Erreger der Fäulnis bezeichnet. Diese Mikroben, welche in allen Faulflüssigkeiten zu finden sind und zweifellos einen sehr brauchbaren Indikator für Fäulnis abgeben, sollten dabei untereinander gewisse Verschiedenheiten zeigen, indem von einem Indol gebildet wird (*Prot. vulg.*), vom anderen (*P. Zenkeri*) nicht.

Die vielen sonst beschriebenen Aerobier sind als Erzeuger der Fäulnis, namentlich der Leichenfäulnis recht schwach fundiert, und man gibt sie leichten Herzens hin, aber von den Protei wird der Abschied schwer; sie stehen immer noch in ungeschwächtem Ansehen und sollen — sie sind fakultative Anaerobier — aerob



und anaerob Fäulnis bewirken. So erklärt Löffler (in »Das Wasser und die Mikroorganismen«): »Die Proteusarten sind die typischen Erreger der Fäulnis«, und selbst jene Autoren, welche — wie Flügge — anerkennen, daß hauptsächlich Anaerobier in Betracht kommen, lassen den Protei ein Pfortchen offen.

Insbesondere hat Kuhn durch eine größere Reihe eingehender Versuche den Beweis für diese Energie der Protei zu erbringen geglaubt, doch darf man wohl diese Beweise für nicht zulänglich erklären. So impft er auf frisches, steril unter allen Kautelen entnommenes Fleisch und auf gekochtes Fleisch von einem Faulgemisch ab und beide Proben zeigen graubraune Verfärbung und Verflüssigung; impft er dagegen auf dieselben Substrate *Proteus vulg.* resp. *Zenkeri*, so tritt nur auf dem frischen Fleische Zerfall ein, dagegen verzeichnet er bei dem gekochten Fleische nur braunen, resp. speckigen Belag. Das läßt wohl vermuten, daß das gekochte Fleisch vor der Beimpfung mit den Protei steril war, das frische Fleisch dagegen andere Fäulniskeime enthalten habe. Ist es doch hinlänglich bekannt, daß es zu den schwierigsten Aufgaben gehört, bei denen man nie seines Erfolges sicher sein kann, Tieren, auch frisch getöteten, Organe oder Gewebe steril zu entnehmen.

Kuhn war es ferner aufgefallen, daß Faulgemische aerob keinen so intensiven Gestank verbreiteten wie anaerob; er impfte also »steriles Hasenfleisch« mit *Proteus* und fand wieder, daß die aerob gehaltene Probe nicht übelriechend war. Es kann dies jedoch nach seiner Meinung nicht an anaeroben Bakterien liegen, da er doch ein steriles Substrat und eine *Proteus*-reinkultur verwendet, sondern der Sauerstoff der Luft führe durch eine chemische Einwirkung auf die Gase zu einer Milderung des Geruches. Es liegt wohl nach dem Gesagten weit näher, anzunehmen, daß der Gestank in aerobem Fleisch ausblieb, weil dort die vorhandenen Anaerobier nicht gedeihen können. Übrigens gibt Kuhn zu, daß es auch zweifellose Anaerobier gebe, welche typische Fäulnis erzeugen, nur spreche sein erwähnter Versuch dafür, »daß zum Zustandekommen von heftigstem Gestank Anaerobe nicht nötig seien.« Eine Auffassung, die wir gerne



teilen, weil für uns Fäulnis und Gestank bei weitem nicht identische Begriffe sind, sonst müßten alle Schwefelwasserstoffbildner — und deren Zahl ist keine geringe — Fäulniskeime sein.

Bemerkenswert und nicht zugunsten der Protei deutbar ist die Beobachtung Kuhns, daß meist nach 30—50 Tagen die Protei aus den Gemischen verschwunden waren, ohne daß nach dem Aussehen des Fleisches die Nährstoffe aufgezehrt sein konnten. »Es blieb dann nur der eine oder andere, keine Fäulnis erzeugende Pilz (in seinen Versuchen immer Sporen bildend) zurück, oder es wurden überhaupt keine Pilze mehr aus dem Gemische erhalten. (Auch in Anaerobkulturen?) Es möge hier die Beobachtung von Klein angeschlossen werden, der an Leichen das rasche Verschwinden von *Proteus* und *Bact. coli* aus den Bauchorganen (Leber, Milz) wahrnahm und schließt, daß diese beiden Mikroben kaum eine namhafte Rolle bei der Zersetzung dieser Organe spielen können — er reserviert ihnen aber die Schleimhäute.

Am frühesten fanden Pasteurs Lehren in die Landwirtschaft Eingang, wo es darauf ankommt, Nährstoffe für die Pflanzen aus den sich zersetzenden organischen Stoffen möglichst reichlich zu gewinnen. Einer der ersten und eifrigsten Verfechter der Lehre von der anaeroben Fäulnis war Ewald Wollny. Da bei der Aerobiose die organische Substanz aufgelöst wird und die mineralischen Bestandteile in einer dem Pflanzenwuchse zusagenden Form aufgeschlossen werden, während sich bei der Fäulnis die organischen Stoffe anhäufen und die mineralischen Bestandteile von ihnen umschlossen und unzugänglich werden, legt er das Hauptgewicht darauf, daß ausgiebigste Verwesung der organischen Substanzen eintrete und studiert besonders die äußeren Bedingungen der Fäulnisverhinderung.

Die ersten anaeroben Bakterien, von denen nachgewiesen wurde, daß sie Fäulnis bedingen, waren 1. der Bazillus des Rauschbrands, der *Bacillus liquefaciens magnus* und *Bacillus spinosus* Lüderitz. Als Produkte ihrer Tätigkeit auf Serumeiweiß stellte 1889 v. Neucki fest: Fettsäuren, Phenylpropionsäure, Hydroparacumarsäure, Skatolessigsäure. Als gas-



förmige Produkte ergaben die Untersuchungen desselben Autors mit Sieber: Wasserstoff, Kohlensäure, Schwefelwasserstoff, Methylmercaptan ( $\text{CH}_3 \cdot \text{SH}$ ), ein nach faulem Kohl riechendes Gas, kein Methan. Bezüglich des Rauschbrandbazillus wurde von Bovet bei Verwendung von Eiweiß resp. Eigelb gefunden, daß 81—86% der Gase aus Kohlensäure bestehen, der Rest ist Wasserstoff mit Spuren von Schwefelwasserstoff, Methan und Methylmercaptan.

2. Kerry untersuchte ebenfalls 1889 die durch *Bacillus oedem. maligni* bedingte Eiweißfäulnis und fand: Fettsäuren, Leucin, Hydromycesäure und ein übelriechendes Öl ( $\text{C}_8 \text{H}_{16} \text{O}_4$ ); von Gasen: Kohlensäure, Wasserstoff, anfangs auch Methan.

Die nächste Arbeit auf diesem Gebiete und wohl eine der verdienstvollsten ist die von Bienstock (1898). Er hatte selbst schon im Jahre 1884 einen aeroben Bazillus beschrieben, welcher Köpfchensporen bildete und Fibrin unter Bildung der charakteristischen Spaltungsprodukte zersetzte und diese selbst wieder in einfachere Verbindungen überführte. Dieser aerobe, aus dem Darne stammende *Bacillus putrificus coli* war von anderen Forschern nicht wieder gefunden worden, was den Autor veranlaßte, die Versuche neuerdings aufzunehmen und eine große Reihe von Stoffen, von denen man erwarten konnte, daß sie Fäulniskeime enthalten, wie Dünger, Straßsenkot, Fäces auf Fibrin zu impfen. Dort, wo das Fibrin zerfallen war, fand er regelmäßig schlanke Bazillen, die Trommelschlegelsporen bildeten, und es gelang ihm nach zahlreichen und mühsamen Versuchen, diesen Bazillus, welcher eine enorme Widerstandsfähigkeit der Sporen gegen Hitze zeigt — er verträgt  $80^\circ$  durch 2 Stunden oder 3 Minuten langes Sieden, ohne Schaden zu nehmen — rein zu züchten und Fibrin durch ihn zur Auflösung zu bringen.

Diesen neuen *Bacillus putrificus* hält er für identisch mit dem von ihm 1884 beschriebenen *Bacillus putrificus coli*, nur erwies sich der *Bacillus* diesmal als Anaerobier. Seinen damaligen Irrtum erklärt Bienstock durch die damals noch mangelhafte Technik: »Es ist klar, daß ich damals denselben Mikroben in der Hand hatte wie bei meinen jetzigen Fäulnisunter-



suchungen; aber es ist mir heute ebenso klar, daß ich ihn nicht in Reinkultur, sondern in Mischkultur mit einem anderen aeroben und zwar indolbildenden Pilz hatte. Wenn ich aus meinem ... Fibrinjauche enthaltenden Gläschen auf Agar abimpfe, so gibt es natürlich Oberflächenwachstum, das stets Keime des *Bacillus putrificus* enthält, die sich unter der aeroben Bakteriendecke nicht nur miterhalten, sondern, in das Agar eindringend, sich auch weiter entwickeln. Diese Mischkultur, anscheinend aerob, läßt sich in vielen Generationen weiterzüchten und erregt, auf Fibrin verimpft, prompt Fäulnis derselben.«

Wir kennen heute übrigens die merkwürdige, biologisch noch der Erklärung harrende Tatsache, daß obligate Anaerobier in Gesellschaft von Aeroben bei Luftzutritt zu wachsen vermögen, nach der Trennung von diesen ihren Genossen diese Fähigkeit aber wieder verlieren.

Bienstock untersuchte 22 aerobe resp. fakultativ anaerobe Bakterienarten, welche bisher zur Fäulnis in Beziehung gebracht wurden; sie erwiesen sich gegen Fibrin als gänzlich wirkungslos; ebenso von Anaeroben der *Bacillus tetani*, pseudooedem-Liborius, enteritidis sporogenes. Dagegen fand er die Befunde von v. Nencki und Kerry bezüglich des Rauschbrands und des malignen Odems bestätigt, und von *clostridium foetidum* Liborius stellte er als erster die Fäulnisprodukte fest. (Liborius sagt von seinem Bazillus, daß die produzierten Gase einen höchst widerlichen Geruch haben und flüchtige Fettsäuren, namentlich Buttersäure, jedenfalls die vorherrschenden Bestandteile seien.)

Mit den Bakterien der *Proteus*gruppe konnte er keine Zersetzung des Fibrins erzielen. Impfte er aber seinen *Bacillus putrificus* zusammen mit *Proteus vulgaris* auf Fibrin, dann erwies sich der letztere an der Umsetzung beteiligt. Es trat nämlich unter den Spaltungsprodukten Indol auf, welches mit *Bacillus putrificus* allein niemals beobachtet wurde. *Proteus vulgaris* und *Zenkeri* wurden auch von mir auf Fibrin in mit mineralischer Nährlösung beschickte Reagenzgläser verimpft. Mit keinem von beiden konnte man, weder aerob noch anaerob Zerfall des Fibrins erzeugen. Ich kann also diese Resultate



tate Bienstocks durchaus bestätigen. Was jedoch die Mitwirkung des *Proteus vulgaris* in Form der Indolbildung betrifft, so war diese zu prüfen kein Anlaß, weil der von mir gezüchtete Köpfchensporenbazillus an sich schon, wie wir sehen werden, ein kräftiger Indolbildner war. Immerhin dürfte es auffallen, daß von den Indolbildnern der eine (*Proteus vulgaris*) ein Förderer der Fäulnis sein soll, während der andere (*Bacterium coli*) sie doch hemmt. Überhaupt scheint es, daß das bloße Auftreten von Indol oder Schwefelwasserstoff kein sicheres Zeichen wahrer Fäulnis ist, sonst müßte eine Peptonlösung, in welcher *Bacterium coli* wächst, als faulend bezeichnet werden. Auch sahen wir *Bacterium coli* aus koaguliertem Eiereiweiß und Fibrin intensiv Indol bilden — ohne Gasbildung und sichtbare Destruktion.

Die Spaltungsprodukte des *Bacillus putrificus* waren nach Analysen von Wallach: I. Gase: Schwefelwasserstoff, Ammoniak. II. Pepton, Aminbasen, Valerian- und Buttersäure, Leucin, Paraoxyphenylpropionsäure, einmal Tyrosin, kein Indol. *Clostridium foetidum* Liborius lieferte: Kohlensäure, Schwefelwasserstoff, Pepton, Aminbasen, Fettsäuren, Leucin, Paraoxyphenylpropionsäure, aromatische Körper.

---

Die Rolle der Protei bei der Fäulnis ist vorläufig eine zweifelhafte; für Fibrin wurde erwiesen, daß es durch Protei nicht faulig zersetzt werden kann. Alle bisher sichergestellten saprogenen Bakterien sind Anaerobier und zwar obligate. Von dieser, den Anschauungen Pasteurs entsprechenden Regel bilden auch die beiden, von mir neuerdings gezüchteten, keine Ausnahme.

Das geringe Ausmaß unserer Kenntnis der saprogenen Mikroben ließe neue Untersuchungen wünschenswert erscheinen. Die Schwierigkeit derartiger Versuche — bei der Verwesung fand Bail die Verhältnisse der Bakterienflora ebenfalls äußerst



kompliziert — machen es dem Beobachter zur Pflicht, die Fragestellung möglichst eng zu fassen, sollen seine Versuche nicht schon von vornherein den Keim der Erfolglosigkeit in sich tragen.

Es sollte also ein einfaches Substrat, nicht ein Gemenge von verschiedenen Eiweißkörpern und eiweißartigen Substanzen gewählt werden, ich nahm Fibrin, schon weil es bei den physiologischen Versuchen verwendet wurde und um des Vergleiches mit Bienstocks Versuchen halber. Andererseits sollte nicht mit den Reinkulturen der wenigen bekannten Fäulnisbakterien gearbeitet, sondern der Versuch gemacht werden, ob man, von einem Falle natürlicher Fäulnis ausgehend, die bereits bekannten oder nicht etwa neue Bakterien erhalten und durch Reinzüchtung und Prüfung ihrer Wirkungsweise unser diesbezügliches Wissen einigermaßen verbreitern und vertiefen könne.

Als ein solcher Fall natürlicher Fäulnis mußte nach geläufigen Anschauungen in erster Reihe die Darmfäulnis imponieren.

Freilich war es mir bei zahlreichen Fäcesuntersuchungen aufgefallen, daß die große Zahl im Kote erscheinender Fleischfasern, welche oft auch noch intakte Querstreifung zeigen, oder oder wenn diese durch Andauung verwischt ist, an Farbe und Form erkenntlich sind, mit dem Begriffe der Darmfäulnis im Widerspruche steht, und der Umfang der letzteren normal kein allzugroßer sein könne, zumal auch die Mengen der zur Ausscheidung gelangenden Zersetzungsprodukte, namentlich der aromatischen Körper, eine recht geringe ist. Indes war die Annahme möglich, daß vielleicht die Ingesta zu kurze Zeit im Darne weilen, um dort energisch zu faulen.

Es wurde eine große Zahl von Eprovetten in der Kuppe mit zersetzbaren Substraten und darüber mit mineralischer Nährlösung beschickt. Als Substrat diente: gekochtes Fleisch, koaguliertes Serum, gekochtes Hühnereiweiß, Fibrin, Pankreas, letzteres, weil es sehr leicht der Zersetzung zugänglich sein soll. Die mineralische Nährlösung hatte, wie in allen weiteren Versuchen, folgende Zusammensetzung: Dikaliumphosphat 1,0, Asparagin 1,0, Magnesiumsulfat 0,25 auf 1 l Wasser, bis zu schwach alkalischer



Reaktion mit Natronlauge versetzt (oder auch kohlensaurer Kalk zugesetzt). Die Röhrchen wurden durch 4 Stunden im strömenden Wasserdampf sterilisiert und nach dem Erkalten mit Fäcespartikeln von Gesunden und leicht Darmkranken infiziert, welche eine bekannte, mannigfach variierte Kost erhalten hatten, teils aerob, teils anaerob gehalten, indem die Flüssigkeitsschicht niedrig oder hoch gewählt, event. ein Abschlufs durch Paraffinöl hergestellt ward. Ein Teil der Röhrchen blieb bei Zimmertemperatur, der gröfsere kam in den Brutschrank.

Der Effekt blieb noch hinter den Erwartungen weit zurück; es trat Häutchenbildung, hie und da ein leicht fäcaler Geruch auf, es löste sich mitunter das Serum allmählich auf, wie unter dem Einflusse der Staphylokokken, aber von einem wirklichen, fauligen Zerfall des Substrates war nirgends etwas zu sehen, obwohl die Röhrchen viele Monate lang bebrütet wurden.

Bei der mikroskopischen Untersuchung der Fäces konnte man fast immer einige wenige Köpfchensporenbazillen vorfinden; auch von Klein wurden sie in geringer Zahl im Darminhalt gefunden. Nothnagel und v. Jaksch heben das Vorkommen von Clostridien hervor, aber alle betonen die Spärlichkeit des Befundes. Ob alle diese Mikroben obligate Anaerobier und Fäulniserreger sind, wissen wir nicht. Festgestellt ist nur, dafs morphologisch ähnliche Pilze bei der Leichenfäulnis tätig sind und dafs sie wahrscheinlich aus dem Darne in die Organe einwandern. Es ist daher zu vermuten, dafs sie im Darne neben den vielen fakultativ anaeroben Keimen nicht gut fortkommen (ebenso in unseren Versuchen mit den Fäces), dafs sie daher nach dem Tode in die Organe auswandern, günstigere Ernährungsverhältnisse finden und dort über die mitausgewanderten anderen Bakterien Herr werden. So beobachtete Klein bei seinen Untersuchungen an Leichen das rasche postmortale Verschwinden des *Bact. coli* und das Überwuchern eines Köpfchensporenbazillus. Bei einem unserer Versuche, in welchem von drei Leichen bei der Sektion entnommene Muskelstückchen in mineralischer Nährlösung durch 15 Minuten auf 70° erwärmt und hierauf anaerob



in den Thermostaten gebracht wurden, wuchsen noch keine der sporentragenden Fäulnisbakterien; es scheint also die Einwanderung dieser bis in die Muskeln einige Tage zu dauern, denn Klein konnte seinen *Bacillus cadaveris sporogenes* mit Leichtigkeit in Reinkulturen erhalten, wenn er von Leichen, welche 2—4 Wochen beerdigt waren, einen Tropfen der Aufschwemmung des Peritoneums oder der Milz in hohe Zuckergelatine oder Milch eingetragen und durch 10—15 Minuten auf 80° erwärmt und anaerob weiter gezüchtet hatte. Er bezeichnet ihn als den Haupterreger der anaeroben Leichenverwesung, was freilich eine *contradictio in adjecto* ist.

Übrigens wäre bezüglich der Köpfchensporenträger noch hervorzuheben, daß solche Bazillen von Omelianski bei der Zellulosegärung gefunden wurden, und es möglich wäre, daß auch im Darme solche vorkommen. Die bisherigen Analysen von Fäulnisgasen, die nachfolgenden eingeschlossen, stimmen darin überein, daß meist — soweit darauf untersucht wurde — Methan teils gar nicht, teils nur in Spuren gefunden wurde, während in den Darmgasen der Methangehalt nur bei Milchkost ein geringer, sonst sehr hoch ist und sonach die Darmgase des Erwachsenen hauptsächlich von der Zersetzung der Zellulose herrühren könnten.

Nachdem so die Überzeugung gewonnen war, daß man mit der Impfung von Stuhlproben nicht weiter komme — ähnlich scheint es Bienstock ergangen zu sein, der aber einen spezifischen Antagonismus der Colibazillen annimmt — wurde folgendes, einfache Verfahren angewandt, welches rasch zum Ziele führte:

Frisches, mit sterilisiertem Wasser mehrmals abgewaschenes Rindfleisch wurde in der Maschine zerschnitten und dann in eine Glasflasche mit breitem Halse festgestopft, so daß etwa  $\frac{2}{3}$  der Flasche gefüllt waren; dann wurde noch sterile Sodalösung aufgegossen, bis das Fleisch einige Zentimeter hoch bedeckt war, verschlossen und in den Brutschrank gestellt. Es trat zunächst Rotfärbung von Hämoglobin auf, nach 48 Stunden war erhebliche Gasbildung zu konstatieren und Schaum an der Oberfläche der



Flüssigkeit; die Flasche verbreitete widrigen Fettsäuregeruch. Mikroskopisch: Mannigfache Bakterien, Kokken, einige Sporen. Die Gasbildung nahm dann noch etwas zu, hielt sich aber in mäßigen Grenzen, ein Herausdrängen des Pfropfs erfolgte nicht. Nach einigen Tagen liefs der Gestank nach, die Gasbildung sistierte, die Fäulnis war beendet unter Zurückbleiben ungemein reichlicher brauner und grauweißer Reste. Hernach wurde die Sodalösung abgegossen und erneuert, es blieb aber alle weitere Gasbildung und Fäulnis definitiv aus. Die Flüssigkeit bei beendeter Fäulnis enthielt Sporenhaufen, zerfallende Bazillen mit anhaftenden Trommelschlegel- oder Köpfchensporen und ebensolche Fäden neben anderen Bakterien. Fibrinproben, in mineralischer Nährlösung in Kolben damit beimpft, wurden unter Gasbildung, Gestank und Schwärzung zersetzt. Dann hörte Gasbildung und Gestank auf, es etablierte sich ein nicht unangenehmier Leimgeruch und die Flüssigkeit klärte sich und war leicht weingelb geworden.

Jetzt galt es, den Köpfchensporenbazillus zu isolieren. Es war zu vermuten, es liege der *Bacillus putrificus* vor; es war wohl schon aufgefallen, dafs unser Bazillus meist länger war als der *putrificus*, dafs er variable Länge und gekrümmte Formen zeigte, indes legte ich dem zunächst kein großes Gewicht bei. Da der Bienstocksche Bazillus eine zweistündige Erwärmung auf 80° verträgt, mußte es ein Leichtes sein, ihn von allen anderen zu trennen, wohl auch von dem Besitzer jener ovalen Sporenhäufchen, welche im mikroskopischen Bilde aufgefallen waren.

Als nun Proben der Faulflüssigkeiten nach zweistündiger Erwärmung auf 80° zu aeroben und anaeroben Kulturen verarbeitet wurden, zeigte sich nirgends ein Wachstum, ebenso erging es bei einstündiger Erhitzung auf 80° und es drängte sich die Überzeugung auf, dafs sich dieser Bazillus mit dem *Bacillus putrificus* an Resistenz gegen Hitze bei weitem nicht messen könne. Die ersten Kolonien (von Anaeroben) bekam man zu Gesichte, als die durch  $\frac{1}{2}$  Stunde auf 80° erwärmte Faulflüssigkeit verarbeitet wurde; in einigen Röhrchen mit hoch-



geschichtetem Agar sah man bei 37° nach 2—3 Tagen punktförmige Kolonien auftreten; wo sie nicht zu dicht beisammen lagen, nahmen sie allmählich bis zur Größe von 2 mm zu und zeigten ein moosartiges oder annähernd sternförmiges Wachstum, die Zacken ließen unter dem Mikroskop keine feineren Ausstrahlungen erkennen. Die Kolonien kamen der Oberfläche des Agar nicht näher als bis auf 4—5 mm. Mikroskopisch fand sich aber nicht etwa der erwartete Köpfchensporenbazillus, sondern ein kurzes, plumperes Stäbchen, das sich durch die unter bauchiger Anschwellung des zentralen Teiles erfolgende Sporulation als ein *Clostridium* ergab. Bei weiteren, sehr zahlreichen Versuchen fiel zweimal eine tiefe, wolkige Kolonie auf, die aber von den sie umgebenden moosartigen nicht zu isolieren war. Offenbar waren einzelne Sporen des diese wolkigen Kolonien bildenden Bazillus besonders resistent gewesen. Es blieb also nur die Erwärmung durch kürzere Zeit übrig und da traten (80°— $\frac{1}{4}$  Stunde) neben den *Clostridium*-Kolonien solche von exquisit anaerobem Wachstum auf, auch noch einzelne besonders resistente Fakultative, aber es gelang doch bei entsprechenden Verdünnungen abimpfbare Kolonien zu erhalten und auch den zweiten Bazillus, welcher Köpfchensporen bildet, rein zu züchten.

Beide Bazillen — *Clostridium foetidum carnis* und *Bacillus saprogenes carnis* — sind strenge Anaerobier, der Bazillus ist aber sogar als aerophob zu bezeichnen. Das *Clostridium* wächst zwar nie an der Oberfläche, kommt ihr aber in der Stichkultur recht nahe. Ich konnte auch beobachten, daß in Röhren mit viel Bouillon, die aerob gehalten wurden, *Clostridium*reinkultur am Boden wuchs und den unteren Teil der Bouillon trübte, während die obere Hälfte klar blieb. Der Bazillus zeigte niemals derartiges Verhalten.

Da es sich bei diesen Versuchen um Anlegen vieler Anaerobkulturen neben Aeroben und öfteres Nachsehen handelte, erschienen alle üblichen Methoden der anaeroben Züchtung, abgesehen von den vielen Zufällen, denen man bei ihrer Anwendung ausgesetzt ist, zu umständlich. Seinerzeit hatte ich mich bei



Züchtung von malignem Oedem der von Stan. Epstein in unserem Institut angegebenen Ringe mit Wasserstoffdurchleitung bedient, hier wäre auch dies Verfahren, da jede Platte gesondert armiert, mit Wasserstoff versehen und paraffiniert werden muß, zu weitläufig gewesen. Ich griff daher zu einem der ältesten und einfachsten Verfahren, zu den Verdünnungen im hochgeschichteten Agar nach Hesse-Liborius. Der Agar wurde ausgekocht, bis alle Luft entfernt war, auf 55° abgekühlt und beimpft, hierauf einige Verdünnung angelegt und das Impfmateriel gut durch Heben, Senken und Drehen des Agarröhrchens verteilt. Man erreicht bald eine solche Fertigkeit, daß man fast sicher ist, in der dritten Verdünnung wenige isolierbare Kolonien zu finden. Zum Isolieren wurden die Reagenzgläschen unter entsprechenden Kautelen zerschlagen, oder wenn es sich um zentrale Kolonien handelt, der Agar durch peripheres Erhitzen abgelöst, in eine sterile Schale ausgeschüttet und zerschnitten. Selbstverständlich nimmt man nur jene Gläschen zur Isolierung, bei denen man sich mit der Lupe überzeugt hat, daß keine andersartigen Kolonien in nächster Nähe der zu isolierenden liegen. Die Kolonien können auch mit schwachen Vergrößerungen mikroskopiert werden. Bei der Kultur des malignen Oedems und auch der beiden hier zu beschreibenden Bakterien fiel die Kurzlebigkeit der Stichkulturen auf, die oft nach 14 Tagen nicht mehr überimpfbar sind. Lüderitz führt diesen Umstand auf das allmähliche Eindringen von Luft zurück; es wird zweckmäßig sein, den Kulturen, welche zu späteren Abimpfungen aufgehoben werden sollen, einen den Zutritt der Luft verhindernden Abschluss zu geben, etwa durch Aufgießen von Paraffinöl; außerdem überimpfe man lieber öfter.

Ist der Agar nicht zu lange gekocht (zu vollständigem Auskochen bedarf es 1 Stunde), so sieht man, daß manche Anaerobier toleranter sind und recht nahe der Oberfläche wachsen, dagegen andere, die besser als »aerophobe Anaerobier« bezeichnet würden, sich bis auf den Grund des Reagenzglases zurückziehen.



**I. *Bacillus saprogenes carnis.***

(Tafel I, Fig. 4 u. 5.)

Er zeigt eine grofse Variabilität des Längendurchmessers von 1,5 bis ca.  $8\mu$ , ist sehr oft leicht gekrümmt, bildet gern Fäden und Ketten; der schlanke Bazillus bildet endständige Sporen auf allen Nährböden, besonders bei  $37^{\circ}$ , doch auch in Gelatine bei Zimmertemperatur. Besonders reichlich ist die Sporenbildung in Bouillon und in der Faulflüssigkeit gegen Ende der Fäulnis, dann in Milch. Die Spore ist zunächst massiv, trommelschlegelförmig, dann zeigt sie alle Übergänge zur Köpfchenspore, oft mit noch anhaftenden Protoplasmafetzen, sie ist stark lichtbrechend. In Fäden liegen die (meist einzelnen oder) spärlichen Sporen entsprechend angereiht. Die leicht ovale Spore hängt schliesslich nur durch ein blasses Band, das sich schlecht färben lässt, mit dem Stäbchen zusammen, bis sie sich ganz ablöst.

Der Bazillus ist lebhaft beweglich, die Bewegung geradlinig oder wackelnd. Er färbt sich gut mit gewöhnlichen Farbstoffen, auch nach Gram. Kolonien mit hochgeschichtetem Agar wolkig, bräunlich, queroval oder rundlich, bis 4 mm breit, mit dichterem Zentrum, feiner Ausstrahlung von Fäden in der Peripherie. Aerophobes Wachstum der Kolonien, nur im untersten Drittel des Agar; verwendet man dunkleren Agar, dann hellt sich dies untere Drittel auf und kontrastiert so mit der übrigen Schicht. Im hohen Agarstich wächst er in Form eines breiten, längs der Ränder gewellten oder gefransten Bandes bis 3—5 mm von der Oberfläche; dabei tritt, besonders in Traubenzuckeragar Gasbildung auf, in letzterem oft so mächtig, dafs der ganze Nährboden in von Gasblasen durchsetzte Scheiben zerrissen wird, welche hoch hinauf getrieben werden. Im Gelatinestich wächst er meist im untersten Viertel raupenförmig mit einem stark hervortretenden Zentralfaden, der bei der sehr langsam (oft erst nach 8—10 Tagen) beginnenden Verflüssigung noch lange zu sehen ist, wenn die Verflüssigung die Wand der Eprouvette erreicht hat. Noch langsamer und nicht weitgehend ist das Fortschreiten der Verflüssigung nach oben. In hoher Gelatine wenig charakteristische, wolkige Kolonien. Alle Kulturen



zeigen penetrierenden Gestank. In Milch wächst er lebhaft, die Milch wird allmählich wässrig, die Rahmschicht klebt oben an den Wänden der Eprouvete, das Kaseingerinnsel liegt am Boden, die Kultur riecht intensiv nach Buttersäure, reagiert sauer.

In Bouillon langsames Wachstum, nach 24 Stunden noch keine Trübung, dann allmähliche Trübung der Bouillon, mit Bodensatzbildung. Der Bazillus ist für Mäuse und Meerschweinchen avirulent.

In der Faulflüssigkeit zu Ende der Fäulnis reichliche Sporenbildung und Zerfall der Stäbchen und Fäden; Zusatz der sterilisierten, ausgefaulten Flüssigkeit zu Nährböden verschlechtert dieselben für den Bazillus wohl durch schädigende Stoffe, jedenfalls ist ihr kein Nährwert mehr für den Bazillus eigen.

Der *Bacillus saprogenes* bildet mit einer Anzahl anderer, obligat anaerober Bazillen, welche Köpfchen- resp. Trommelschlegelsporen haben, und zur Fäulnis teils sicher, teils infolge ihrer Provenienz vermutlich in Beziehung stehen, eine Gruppe offenbar naher Verwandter. Es sind dies: *Bacillus spinosus* Lüderitz, *Bacillus cadaveris sporogenes* Klein, *Bacillus putrificus coli* Bienstock und vielleicht noch der von Tavel aus Abszessen bei Appendicitis gezüchtete, aber nur kurz beschriebene, auf Gelatine nicht wachsende *Bacillus pseudotetanicus*, welcher nicht auf die saprogene Fähigkeit untersucht wurde.

*Bacillus tetani* ist erwiesenermaßen kein Fäulniserreger, ist virulent, und seine Spore rund. Köpfchensporenbazillen aus Fleischinfus hat auch Sanfelice beschrieben, aber nicht auf Eiweißfäulnis untersucht.

Die erstgenannten Bazillen zeigen insgesamt erhebliche Unterschiede von dem *Bacillus saprogenes*:

Der *Bacillus spinosus*, von Lüderitz in der Art erhalten, daß er Mäuse oder Meerschweinchen mit Gartenerde impfte und dann die Bazillen aus dem subkutanen Gewebe mit anderen herauszüchtete (Klein meint, sie stammen aus dem Darne des Tieres und seien postmortal ausgewandert); seine Fähigkeit, Eiweiß zu zersetzen, ist 1889 durch Nencki und Sieber festgestellt.



Er ist der einzige unter den genannten Bazillen, der wie der *Bacillus saprogenes* eine Länge von  $1,5-8\ \mu$  (gewöhnlich  $3-8\ \mu$ ) und neben geraden auch gekrümmte Formen zeigt. Auch die Art der Bewegung ist hier dieselbe wie bei meinem Bazillus: »purzelnd, wackelnd oder einfach geradlinig.« Ebenso »gibt die Stichkultur in Gelatine eine zierliche, etwa einer stacheligen Raupe gleichende Verflüssigung«. Dagegen fehlen ihm die Trommelschlegelformen der Köpfchenspore; die Sporen treten nur an den einzelnen Bazillen auf, nicht in den Fäden; ohne Zucker findet meist überhaupt kein Wachstum statt. Das Temperatur-optimum liegt bei  $20^{\circ}$ .

Am nächsten steht dem *Bacillus saprogenes* der Kleinsche *Bacillus sporogenes* in kultureller Hinsicht, er ist aber plumper, nicht so variabel in der Länge, im Mittel kürzer, zeigt keine gekrümmten Formen. Mein Bazillus verflüssigt auch die Gelatine langsamer und zeigt geringere Verästlung der Kolonien auf Agar, worauf ich aber kein so großes Gewicht legen möchte. Auf seine saprogene Fähigkeit ist er leider nicht untersucht worden. Er wurde aus Leichen gezüchtet, in den Organen und Geweben reichlich vorgefunden.

Steifes zylindrisches Stäbchen, im Mittel  $2-4\ \mu$  lang, von der Dicke der Oedembazillen; zeigt wackelnde Bewegung, wächst leicht zu Ketten und glatten, glänzenden Fäden aus. Bei Ketten und Fäden stehen die Sporen in einer Reihe, den Bazillen entsprechend. (Nach Klein ist die Trommelschlegelform das Material, in welchem und auf dessen Kosten sich die Spore bildet; die Endanschwellung ist nicht selbst Spore und sporenfrei, da sie das Erhitzen auf  $80^{\circ}$  nicht verträgt. Es ist aber wohl nichts Auffallendes, wenn die noch unausgereifte Spore, die »Sporenvorstufe« auch noch nicht die Resistenz der reifen Spore besitzt). Er ist nach Gram färbbar. Milchkultur ähnlich dem *Saprogenes*, Milch reagiert schwach alkalisch oder amphoter. Die Kolonien in Zuckergelatine körnig, mehr oder weniger verästelt.



*Bacillus putrificus* unterscheidet sich in folgenden Punkten vom *Saprogenes*: er ist nicht gekrümmt, 5—6  $\mu$  lang, ist mit einer enorm viel höheren Resistenz begabt (verträgt 80° durch 2 Stunden, Sieden durch 3 Minuten). »Die Stichkultur in alkalischer Traubenzucker-gelatine zeigt bei hoher Zimmertemperatur nach 3—4 Tagen längs des Stiches, 3—4 mm unterhalb des Einstiches beginnend eine Anzahl stecknadelspitzgroßer, glitzernder Einzelkolonien.« In der oberen Hälfte der hohen Schicht bleiben die Kolonien in diesem Zustande, in der unteren Hälfte wandeln sie sich in trübe, flüssige Blasen um, die sich ausbreiten, konfluieren und von unten nach oben allmählich unter Gasbildung fast zur Gesamtverflüssigung der Gelatine führen. Agarkolonien nicht beschrieben. In Gelatine Sporen »selten oder gar nicht.« Bildet kein Indol.

Bezüglich kleinerer Differenzen in kultureller Hinsicht, z. B. Art und Schnelligkeit der Gelatineverflüssigung, mehr minder starke Verästelung der Kolonien darf man bei den Anaerobiern keinen allzustrengen Maßstab anlegen, weil diese offenbar sehr zur Bildung von Varietäten neigen. So war es in einem Falle von malignem Oedem beim Menschen, den ich vor einigen Jahren beobachtete und dessen Kulturen im »Vereine Deutscher Ärzte« demonstriert wurden. Der Fall war auch deshalb interessant, weil er in Genesung ausging, schon klinisch diagnostiziert war und ohne Gasbildung einherging. Bei der Inzision einer den Vorderarm einnehmenden, auf den Oberarm übergreifenden Infiltration bei einem jungen Bergarbeiter fand man (Prim.-Ellbogen) keinen Eiter, kein Gas, nur eine tintenartige Flüssigkeit und ein grünliches, sulzig-infiltriertes Gewebe. Mit dem Gewebssaft injizierte Mäuse gehen an typischem malignen Oedem zugrunde. Die aus dem Tiere gezüchteten Kolonien auf Agarplatten rund, weißlich, zahnradchenartig gezackt; im hohen Agarstich wächst der Bazillus mit breitem lappigen Besatz. Die Kulturen in Gelatine zeigen genau dasselbe Bild wie bei Penzo, nur viel später. Nach 6 Tagen sieht man eine wolkige, dreieckige Trübung in der Mitte des



Röhrchens, die Basis nach aufwärts, die abgerundete Spitze nach abwärts, am nächsten Tage ist der Konus höher geworden, verflüssigt, es schwimmen Flocken darin, leichte Gasbildung.

Also eine Reihe von kleinen Abweichungen vom normalen Typus bei spezifischer Virulenz.

## II. *Clostridium foetidum carnis.*

(Tafel I, Fig. 1, 2 u. 3.)

Der zweite der aus der Faulflüssigkeit gezüchteten Bazillen ist ein kurzes, 2—4  $\mu$  langes Stäbchen, meist einzeln, selten in kurzen Ketten. Bei der Sporulation entsteht entweder eine bauchige Anschwellung in der Mitte oder eine keulenförmige am Ende, wenn sich die Spore näher zum Pol entwickelt; letztere Form ist minder zahlreich und hat mitunter einige Ähnlichkeit mit Köpfchensporen. Es wurden aber nie in den Faulflüssigkeiten von *Clostridium* Köpfchen- oder gar Trommelschlegelsporen gefunden und man würde in solchem Falle eher an eine Verunreinigung denken, als der Annahme Bienstocks beitreten, daß die Bakterien unter dem Einflusse ihrer saprogenen Funktion imstande sind, eine andere als die ihnen sonst eigentümliche Form der Sporenbildung anzunehmen. Die Sporen sind ungemein stark lichtbrechend und ihr Leuchten aus der Mitte der rasch dahineilenden Clostridien macht das Bild im hängenden Tropfen zu einem besonders schönen. Sie sind breiter als die sporenfreien Bazillen. Besonders lebhaft ist die Sporulation in der Faulflüssigkeit am Ende der Fäulnis und in Bouillon; im ersteren Falle liegen die länglichen, ovalen Sporen meist in Häufchen beisammen. Milch wird ohne auffallenden Geruch koaguliert.

Der Bazillus ist anaerob, aber nicht aerophob. Er kommt in bandartigem, glattrandig begrenzten (außer es bilden sich im Stich Einzelkolonien) hohen Agarstich der Oberfläche nahe (bis auf wenige Millimeter); in Bouillon reichliches anaerobes Wachstum, mäßiges auch am Boden eines mit Bouillon höher gefüllten Reagenzglases, wobei die obere Schicht klar bleibt. Rascheres Wachstum als beim *Bacillus saprogenes*. Die Kolonien im hochgeschichteten Agar sind moosartig oder sternförmig, ohne feinere



Ausstrahlungen von den Zacken. Im Gelatinestich gläserbürstenförmig mit nach allen Seiten ausstrahlenden Borstenbüscheln, die obere Hälfte des Stichkanals leer. Langsame Verflüssigung, wobei die Verflüssigungszone ziemlich hoch hinaufrückt. In hoher Gelatineschicht räderartige, radiär gestrichelte Kolonien. Intensive Gasbildung in Zuckeragar, geringe mitunter in gewöhnlichem Agar, keine in Zuckergelatine. Penetranter Mißgeruch geht von allen Kulturen aus. Fibrinfäulnis weniger energisch als beim *Bacillus saprogenes*. Keine Virulenz für Mäuse und Meerschweinchen. Dieser Bazillus ist nahe verwandt mit dem *Clostrid. foet. Liborius*, nur fehlt ihm die von *Liborius* angegebene bedeutende Variabilität der Länge, die rasche Verflüssigung der Gelatine und die Gasbildung in Zuckergelatine. Die Fäulnisprodukte stimmen überein bis auf die geringe Indolbildung bei unserem Bazillus, die jenem fehlt. Eine Vergleichskultur konnte leider nicht erhalten werden, Ausgangsmaterial bei *Liborius* nicht näher angegeben.

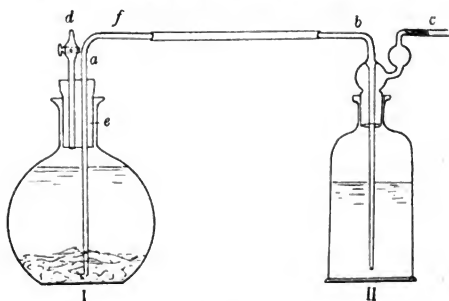
Nachdem so die Bazillen rein gezüchtet waren, blieb noch übrig, ihre Zersetzungsprodukte festzustellen; es sollte jeder von beiden allein und auch beide in Symbiose, wie sie im Ausgangsmaterial bestanden hatte, geprüft werden. Es schien besonders wünschenswert, das gebildete Gas genauer zu analysieren, weil man hoffen konnte, auf diesem Wege einen besseren Einblick in die Art der Zersetzung zu erhalten, als aus der — nach den vorliegenden Analysen wenig Abwechslung bietenden — Analyse der Flüssigkeit.

Kolben von  $\frac{1}{2}$ –1 l wurden mit mineralischer Nährlösung (Dikaliumphosphat 1, Asparagin 1, Magnesiumsulfat 0,25 auf 1 l Wasser, mit Natronlauge alkalisch gemacht) und 50–100 g Fibrin (Merck) beschickt und bis nahe zum Halse gefüllt.

Nebenstehende Zeichnung stellt den hierzu verwendeten Apparat vor, welchen Herr Prof. Bail seinerzeit für Gärungszwecke konstruiert hatte. Durch eine der beiden Öffnungen des Kautschukstöpsels (e) ist ein rechtwinklig gebogenes Rohr bis nahe zum Boden des Kolbens geführt; durch die zweite geht das mit Glashahn versehene Rohr (d) bis knapp zum unteren



Rande des Kautschukstöpsels. Der kürzere Schenkel (*f*) des Rohres steht durch einen 30 cm langen Schlauch mit dem kürzeren Schenkel (*b*) eines ebensolchen Rohres in Verbindung mit der Flasche II, welche noch ein kurzes Rohr (*c*) besitzt (beide Rohre können auch bei II mittels gewöhnlichem Kolben und doppelt durchbohrtem Kautschukstopfen adjustiert werden wie Rohr und Hahn bei I). II ist ebenfalls mit mineralischer Nährlösung zu zwei Dritteln gefüllt. Zum Sterilisieren wird der an einem Faden befestigte Hahn herausgehängt, samt dem Rohr



mit Watte umhüllt und der ganze Apparat ungetrennt durch 4 Stunden im strömenden Wasserdampf sterilisiert, dann erkalten gelassen, der Hahn, mit der Watte gefasst, eingesetzt, geöffnet. Jetzt wird von *c* aus Luft eingeblasen, die Flüssigkeit aus II nach I gedrängt und dort die Luft ausgetrieben, bis unter dem Stopfen (*e*) kein Luftbläschen mehr sichtbar ist und die Flüssigkeit oberhalb des Hahnes steht, der rasch geschlossen wird.

Einimpfen kann man entweder nach dem Sterilisieren durch das mit Hahn versehene Rohr in I oder durch rasches Lüften der Flasche II in diese vor dem Einblasen. Es empfiehlt sich, das Impfmateriel, in mineralischer Nährlösung verteilt, reichlicher zuzusetzen. Das Ganze kommt in den Thermostaten.

Es wurden nun mehrere derartige Apparate gleichzeitig beobachtet. Die Kolben, in welche *Clostrid. foetid.* allein oder



in Mischkultur mit *Bacillus saprogenes* geimpft war, zeigten schon nach 48 Stunden Gasbildung, der mit *Bacillus saprogenes* beimpfte erst nach 3 Tagen. Das entspricht auch den sonstigen Wachstumsverhältnissen beider. Während aber in den beiden ersten Kolben die Gasbildung eine mäßige blieb (bei 50 g Fibrin ca. 200 ccm Gas) und bald sistierte, dauerte die Gasbildung des *Bacillus saprogenes* durch mehrere Tage stürmisch fort und erforderte mehrmalige Entnahme des Gases (in toto ca. 600 ccm Gas). Alle Apparate verbreiteten eine Zeitlang heftigen Gestank, besonders nach Schwefelwasserstoff; dabei wurde das durch das Sterilisieren gequollene, honiggelbe Fibrin allmählich schwarz, dann trat leimartiger Geruch ein, Klärung der Flüssigkeit, teerartiger Rückstand.

### Gasanalyse.

Zur Gasanalyse wurde das Rohr oberhalb des Halses mit Wasser gefüllt, ebenso ein ganz kurzes Stückchen Kautschukschlauch, das dem Rohr (d) aufgesetzt war, dieses mittels Kapillarrohr mit der Gasbürette verbunden. Bestimmt wurden durch Absorption: Schwefelwasserstoff, Ammoniak, Kohlensäure; der Wasserstoff durch Okklusion mit Palladium nach Hempel; der Gasrest wurde dann durch Explosionsversuch auf Methan geprüft. Die Zahlen sind auf 0° und 760 mm Hg reduziert.

#### I. Gasbildung durch *Bacillus saprogenes carnis*.

Entnommen nach 6 Tagen ccm Gas	davon waren					
	Schwefel- wasserstoff	Ammo- niak	Kohlensäure	H	Gasrest	
53,1	0,55 = 1%	19,2 = 36,1%	8,1 = 15,2%	16,2 = 30,5%	9 ccm = ca. 17% nicht explosibel 37,4 ccm = 58%	
II. Clostr. foet. carnis.						
entnommen nach 6 Tagen 64	0,3 = 0,46%	5,5 = 8,6%	20,8 = 32,5%	0		

Da es sich wiederholt ergab, daß das Clostridium keinen Wasserstoff bildet, so geht daraus hervor, daß jeder von beiden Bazillen in anderer Weise das Fibrin zersetzt, der eine, indem



er hauptsächlich Wasserstoff und Ammoniak, der andere, indem er vorwiegend Kohlensäure bildet. Der *Bacillus saprogenes* ist sonach ein weit energischerer Fäulnispilz, dem entspricht auch die dreimal grössere Gasmenge. Es war nun von Interesse zu beobachten, wie sich die Bazillen in Symbiose verhalten. Allein hier ergaben sich keine konstanten Resultate, indem einmal viel Wasserstoff, ein andermal keiner gebildet wurde, auch sonst die Zahlen variierten, bald nach der Seite des *Clostridium*, bald des *Bazillus*.

Im ganzen aber blieb der Eindruck, daß in der Mischinfektion der Gesamterfolg der Fäulnis hinter der Wirksamkeit des kräftigeren Fäulniserregers allein weit zurückblieb.

Es war dies einer jener Fälle, von denen Hueppe sagt: »Bei der Fäulnis können sich verschiedenartige Mikroben an der Zersetzung desselben Materials beteiligen (Symbiose), oder die eine Art folgt auf die andere (Metabiose) und schliesslich treten diejenigen, welche den Endprozessen angepasst sind, in einen Gegensatz zueinander.

### **Chemische Analyse der Fäulnisprodukte.**

#### **I. Fäulnis durch *Bacillus saprogenes carnis*.**

Das Resultat der Analyse zu verschiedenen Zeiten (vor und nach Ablauf der Fäulnis) ist das gleiche.

Die alkalische Flüssigkeit wird ohne anzusäuern destilliert, das äußerst übelriechende Destillat mit Salzsäure angesäuert, im Schütteltrichter mit Äther ausgeschüttelt, von der wässrigen Flüssigkeit getrennt, sodann mit dem gleichen Volumen Wasser und mit Natronlauge geschüttelt. Der Ätherextrakt wird abdestilliert [ein Teil mit Wasser destilliert, die ersten Tropfen aufgefangen, lösen sich in konzentrierter Salzsäure mit dunkel-violetter Farbe (Skatol)], das Destillat verdunsten gelassen, in Wasser gelöst, mit Schwefelsäure und einigen Tropfen Kaliumnitritlösung versetzt, schon in der Kälte, besonders aber bei Erwärmen schöne Nitrosoindolreaktion (Indol).



Die alkalische Lösung mit Salzsäure angesäuert, mit Natriumkarbonat bis zur neutralen Reaktion versetzt, vorsichtig mit Äther geschüttelt; der Ätherextrakt von der wässrigen Lösung getrennt, verdunstet, der Rückstand mit Wasser erhitzt, erkalten gelassen: mit Millons Reagens intensive Rotfärbung, mit Bromwasser grauweißer Niederschlag, mit Eisenchlorid schmutzigrünliche Verfärbung (Phenol, event. Kresol). Die mit Salzsäure angesäuerte wässrige (vom Äther getrennte) Lösung mit wenig Äther unter öfterem Lüften geschüttelt, Ätherextrakt abgetrennt, verdunstet, Geruch nach Buttersäure.

Der saure Destillationsrückstand wird eingedampft nach Alkalisieren mit Sodalösung und unter wiederholtem Zusatz derselben; nach Eindampfen zu Sirup mit mehrfachem Volum Alkohol gefällt, einige Stunden stehen gelassen, filtriert, Filtrat von Alkohol befreit, sein Rückstand in verdünnter Schwefelsäure gelöst, mit Chlorbaryumlösung ausgefällt, filtriert. Filtrat mit viel Salzsäure versetzt, mit Äther ausgeschüttelt. Die abgetrennte Ätherlösung auf dem Wasserbad eingedampft, das zurückbleibende Öl mit heissem Wasser in einen Kolben gespritzt, ausgekocht, erkalten gelassen. Filtrat mit einigen Tropfen Salzsäure und verdünnter Eisenchloridlösung erwärmt, färbt sich schön hellkirchrot (Skatol-Karbonsäure); mit Millon Rotfärbung; Trübung und schwacher aber deutlicher Niederschlag mit Bromwasser (Oxysäuren). Ein Teil des seifenartigen Rückstandes nach Abdampfen des Alkohols wird mit Wasser aufgenommen, mit verdünnter Schwefelsäure im Überschuss versetzt und mit Äther extrahiert, Extrakt eingedampft und auskristallisieren gelassen; reichliche Leucinkugeln. Ein anderer Teil jenes Rückstandes mit ammonhaltigem Alkohol extrahiert, der Extrakt mit Schwefelsäure angesäuert, es kristallisieren lange Tyrosinnadelbüschel aus. Ammoniak in der ursprünglichen Flüssigkeit reichlich nachgewiesen.

Resultat: Indol, Skatol, Phenol, Buttersäure, Pepton, Skatolkarbonsäure, Oxysäuren, Ammoniak, Leucin, Tyrosin.



## II. Fäulnis von Fibrin durch *Clostridium foetidum carnis*.

Resultat: Indol und Skatol in Spuren, fette Säuren, Pepton, Skatolkarbonsäure, Oxysäuren, Leucin.

## III. Symbiotische Fäulnis.

Resultat: Indol und Skatol in Spuren, fette Säuren, Pepton, Skatolkarbonsäure, Oxysäuren, Leucin.

Zu erwähnen ist noch, daß die ausgefaulten Flüssigkeiten auf die Reinheit der Kultur geprüft wurden; ferner, daß von den aus dem Fleische gezüchteten Aerobiern keiner Fibrin zersetzte.

Aus diesen Versuchen sind folgende Schlüsse zu ziehen:

1. Aus natürlicher, durch Herstellung günstiger Faktoren beschleunigter Fleischfäulnis wurden zwei Bazillen isoliert, und jeder rein gezüchtet, die beide obligate endospore Anaerobier sind; der eine bildet Köpfchensporen, *Plectridium* s. str. (*Bacillus carnis saprogenes*), der andere ist ein *Clostridium* (*Clostridium carnis foetidum*).
2. Jeder von beiden ist imstande für sich allein Fibrin unter Bildung charakteristischer Spaltungsprodukte in Fäulnis zu versetzen; nach Maßgabe der gebildeten Gase greift jeder von ihnen an einer anderen Gruppe des Eiweißmoleküls an. Der *Bazillus saprogenes* ist ein weit energischerer Fäulniserreger, er bildet viel mehr Gas und spaltet das Fibrin unter mächtiger Wasserstoff- und Ammoniakentwicklung; das *Clostridium* bildet als gasförmiges Hauptprodukt Kohlensäure. In der Symbiose ist die Art der Zersetzung wechselnd, meist aber bedeutet sie eine Hemmung des kräftigeren Fäulniserregers.



3. Methan wird nicht gebildet, der sich dem Geruchssinn aufdrängende Schwefelwasserstoff stellt nur einen geringfügigen Bruchteil der Gase vor.
4. Die beiden Bazillen bilden mit wenigen Verwandten, von denen sie aber deutliche Verschiedenheiten zeigen, zwei Gruppen von obligat anaeroben Bazillen, von denen teils erwiesen, teils zu vermuten ist, daß sie Fäulnis erregen. Sie scheinen die gewöhnlichen Erreger der Leichen- und Kadaverfäulnis zu sein, kommen schon mit dem Körper in den Boden, können aber noch durch anaerobe Bodenbakterien vermehrt werden.
5. Die Fäces enthalten normalerweise keine größeren Mengen von fäulniserregenden, sporenbildenden Anaerobiern, die Vermehrung derselben erfolgt erst postmortal.
6. Keiner von unseren beiden Bazillen vermag von beliebigen Produkten der Fibrinfäulnis zu leben. Ihr Fortkommen in vegetativen Formen ist vielmehr am Ende des Fäulnisprozesses erschwert und es tritt daher lebhaftere Sporenbildung ein.
7. Für die Proteusgruppe ist nicht erwiesen, daß sie typische Eiweißfäulnis bedingt, dagegen ist sicher gestellt, daß sie Fibrin nicht zur Fäulnis bringt.
8. Nach unseren bisherigen Kenntnissen müssen wir die Annahme Pasteurs, daß die Fäulnis nur durch Anaerobier bedingt ist, für das Fibrin wenigstens und die typische Fäulnis nicht nur annehmen, sondern sogar dahin verstärken, daß bisher nur **obligate** Anaerobier bekannt sind, welche mit Sicherheit Fibrin faulig zersetzen.



Tabelle I.

Die bisher bekannten und die vermutlichen Fäulniserreger.

Name	Fäulnis geprüft von	Substrat	Produkte der	
			Fäulnis	Provenienz
1. <i>Bacillus spinosus</i> Lüderitz	Nencki Nencki u. Sieber 1889	Serum- eiweiß (käu- liches)	Fettsäuren, Phenylpro- pionsäure, Hydropara- cumarsäure, Skatolessig- säure, H, H <sub>2</sub> S, CO <sub>2</sub> , Methylmercaptan, kein Methan	Mit Garten- erde geimpfte Tiere (?)
2. <i>Bac. lique- fac. magnus</i> Lüderitz	Detto	Detto	Detto	dieselbe
3. <i>Bacillus des</i> <i>Rauschbrands</i>	Detto Bovet	Detto Eier- eiweiß	Detto 81—86% CO <sub>2</sub>	Rein- kultur
4. <i>Bacillus</i> <i>oedem. maligni</i>	Kerry 1889	?	Fettsäuren, Leucin, Hydro- paracumarsäure, ein übel- riechendes Öl (C <sub>8</sub> H <sub>16</sub> O <sub>2</sub> )	Rein- kultur
5. <i>Bacillus</i> <i>putrificus</i> Bienstock	Bienstock und Wallach 1898	Fibrin	Peptone, Aminbasen, Valerian- und Buttersäure, Leucin, Paraoxyphenyl- propionsäure, H <sub>2</sub> S, NH <sub>3</sub>	1 Jahr faulender Muskel
6. <i>Clostrid.</i> <i>foetid.</i> Liborius	Detto 1898	Fibrin	Peptone, Aminbasen, arom. Körper, Fettsäuren, Leucin, Paraoxyphenyl- propionsäure, H <sub>2</sub> S, CO <sub>2</sub>	Rein- kultur
7. <i>Bacillus</i> <i>saprogenes</i> <i>carnis</i>	—	Fibrin	Indol, Skatol, Phenol, Buttersäure, Pepton, Skatolkarbonsäure, Oxy- säuren, Ammonsalze, Leucin, Tyrosin, 30% H, 36% NH <sub>3</sub> , CO <sub>2</sub> , H <sub>2</sub> S, kein Methan	Fleisch
8. <i>Clostrid.</i> <i>foetid. carnis</i>	—	Fibrin	Indol, Skatol in Spuren, fette Säuren, Pepton, Leucin, Skatolkarbon- säure, Oxyssäuren, 8—9% NH <sub>3</sub> , 32% CO <sub>2</sub> , kein H, kein Methan, H <sub>2</sub> S	Fleisch
9. <i>Bac. cadav.</i> <i>sporog.</i> Klein	vermutet	—	nicht bekannt	Kadaver



Tabelle II.

## Unterschiede der Köpfchensporenbazillen.

	Morph.	Sporen	Be- wegung	Agar	Gelatine	Produkte
1. <i>Bacillus sapro- genes</i>	1,5—8 $\mu$ lang, schlank, oft ge- krümmt	Trommel- schlegel u. Köpf- chen. Vertragen 80° $\frac{1}{4}$ h	Wackelnd und gerade	Wolkige Ko- lonien mit mäßiger peri- pherer Aus- strahlung. Im Stich band- förmig mit ge- wellt. Rand	Raupen- förmig ver- flüssigt, kein Gas mit Zucker •	Indol und Skatol
2. <i>Bacillus spinosus</i> Lüderitz	Dasselbe	Nur Köpfchen —	Wie 1	Nur gut mit Zucker	Wie 1	Kein Indol
3. <i>Bacillus cadaveris</i> sporogen. Klein	2—4 $\mu$ steif, plumper	Wie 1	Wackelnd	Wie 1 ?	Rasche Ver- flüssigung	?
4. <i>Bacillus putrificus</i> Bienstock	5—6 $\mu$ nicht ge- krümmt	Wie 1 80° 2 h	Wie 3	? Trüber, schlanker Kegel	Im Stichkanal glitzernde Kolonien, die sich in Blasen umwandeln Gas!	Kein Indol und Skatol
5. <i>Bacillus pseudo- tetanicus</i> Tavel			Wächst nicht auf Gelatine			

## Literatur.

1. Bail, O., Versuche über die Verwesung pflanzlicher Stoffe. Centralbl. f. Bakteriologie, 1902 (II), S. 193 ff.
2. Bienstock, O., Über die Bakterien der Fäces. Zeitschr. f. klin. Med., 1884, Bd. 37.
3. Derselbe, Untersuchungen über die Ätiologie der Eiweißfäulnis. Archiv f. Hygiene, Bd. 36, S. 336 ff.
4. Hauser, Über Fäulnisbakterien und deren Beziehungen zur Septikämie, Leipzig, 1885.



5. Hueppe, Handbuch der Hygiene, S. 90.
  6. v. Jaksch, Klinische Diagnostik.
  7. Kerry, Über die Zersetzung des Eiweißes durch die Bazillen des malignen Oedems. Sitzungsber. d. Akad. d. Wissensch., 1889.
  8. Klein, Ein Beitrag zur Bakteriologie der Leichenfäulnis. Centralbl. f. Bakteriolog., Bd. XXV.
  9. Kuhn, Morphologische Beiträge zur Leichenfäulnis. Archiv f. Hygiene, XIII, 1891.
  10. Lehmann und Neumann, Bakteriologische Diagnostik.
  11. Liborius, Beiträge zur Kenntnis des Sauerstoffbedürfnisses der Bakterien. Zeitschr. f. Hygiene, I, S. 115.
  12. Luderitz, Zur Kenntnis der anaeroben Bakterien. Zeitschr. f. Hyg., V.
  13. v. Nencki, Über die Zersetzung des Eiweißes durch anaerobe Bakterien. Sitzungsber. d. Kais. Akad. d. Wissensch., 1889, S. 397.
  14. Nencki und Sieber, Zur Kenntnis der bei der Eiweißgärung auftretenden Gase. Ebenda, S. 417.
  15. Pasteur, Comptes rendus, 1863, S. 1189.
  16. Tavel, Über den Pseudotetanusbazillus des Darmes. Centralbl. f. Bakt., Bd. XXIII, S. 538.
  17. Wollny, Ewald, Die Zersetzung der organischen Stoffe und die Humusbildungen. Heidelberg, 1897.
-



# Über Zusammensetzung und Preis von Fleischsorten und Wurstwaren.

Von

Dr. med. Toyokichi Kita.

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität Leipzig.)

Zum Zwecke der Aufstellung einer sachgemäßen Kostordnung in der städtischen Arbeitsanstalt zu Dresden wurde von A. Beythien<sup>1)</sup> eine grössere Anzahl Untersuchungen über die chemische Zusammensetzung verschiedener Fleischsorten ausgeführt. Zur Beschaffung einwandfreier Unterlagen wurde von der Direktion der städtischen Arbeitsanstalt die täglich vom Fleischer eingelieferten Fleischmengen möglichst sorgfältig in Muskelfleisch, Fettgewebe und Knochen zerlegt und der prozentische Anteil jedes Bestandteiles ermittelt. Allwöchentlich wurde dann ein kompaktes Stück Fleisch im Gewichte von 1 Kilo an das Untersuchungsamt abgegeben, hier soweit möglich, in Fettgewebe und Muskelfleisch getrennt, beide Bestandteile dann in einer Fleischschneidemaschine sorgfältig zerkleinert und jede Probe für sich analysiert. Es wurde so die Zusammensetzung des Muskelfleisches und des Fettgewebes von Rindfleisch, frischem Schweinefleisch, geräuchertem Schweinefleisch und von Schöpsfleisch gesondert ermittelt und aus diesen Werten durch Berechnung gefunden, wie viel Stickstoffsubstanz, wie viel Fett und wie viel Nährwert-einheiten 1 Kilo frisches Fleisch enthält.

---

1) Zeitschr. f. Untersuchung der Nahrungs- u. Genussmittel, 1901, S. 1.  
Archiv für Hygiene. Bd. LI.



Auf diese Weise konnte Beythien durch ein reiches Untersuchungsmaterial nicht nur die Zusammensetzung, sondern auch den Geldwert des Fleisches feststellen, und zwar wie dasselbe in großen Einkaufsstücken und unter ständiger Kontrolle der Verwaltung von den Fleischern an die städtische Arbeitsanstalt für etwa 3—400 Insassen geliefert wird.

Die Ernährung der ärmeren Bevölkerung einer Stadt erfolgt in der Hauptsache durch Pflanzenkost, wobei Brot, Kartoffeln und Gemüse die Hauptrolle spielen. Animalische Nahrungsmittel, die bei einer solchen Ernährung besondere Vorteile durch die Möglichkeit der Zufuhr einer größeren Menge leicht verdaulichen tierischen Eiweißes und einer ergiebigen Fettzufuhr bieten, können von der ärmeren Bevölkerung naturgemäß nur in kleineren Mengen gekauft werden. Bei dem Einkauf von Fleisch und Fleischwaren seitens der ärmeren Bevölkerung werden deshalb in der Regel nur ganz kleine Quantitäten vielfach nur im Gewichte von 1 Pfund oder  $\frac{1}{2}$  Pfund Ware bezogen. Ein solcher Kleinkauf im Fleischerladen hat gegenüber den großen Lieferungen an Anstalten eine Reihe von Nachteilen zur Folge, die sich besonders darin ausdrücken werden, daß geringere Qualitäten und weniger vorteilhafte Mischungen von animalischem Eiweiß und Fett bei größerem Anteil von nicht essbaren Sehnenstücken und Knochen abgegeben werden. Es erschien mir deshalb von Interesse, festzustellen, welche Mengen tierischen Eiweißes und Fett bei dem Kleinkauf von den Fleischern tatsächlich geliefert werden.

Zu diesem Zwecke wurden in den verschiedenen Stadtgebieten von Leipzig und insbesondere in den Vororten, woselbst hauptsächlich die Arbeiterbevölkerung wohnt, in der ortsüblichen Weise durch zuverlässige Personen Fleisch, wie auch Fleischwaren in Mengen von etwa  $\frac{1}{2}$  Pfund, gekauft und zur Untersuchung gebracht.

Da die Arbeit rein praktische Ziele verfolgte und deshalb sehr zahlreiche Einzelanalysen ausgeführt werden mußten, war eine Vereinfachung des Untersuchungsverfahrens wünschenswert, welches jedoch erlaubte, daß jedenfalls ein nur in engen Fehlergrenzen sich bewegendes Analysenresultat gefunden werden konnte.



Die in das Institut eingegangenen Fleischproben wurden sofort nach Feststellung ihres Gesamtgewichtes in der Weise behandelt, daß der nicht efsbare, aus festem Sehngewebe und Knochen bestehende Teil abgetrennt bzw. sorgfältig herausgeschnitten wurde und für sich zur Wägung kam. Der übrige, für die Ernährung allein in Betracht kommende efsbare Teil wurde mit allem Eiweiß und daran haftendem Fettgewebe durch eine kleine Fleischschneidemaschine getrieben und in eine homogene Masse verwandelt.

Wie ich in meiner Arbeit »Über die Fettbestimmung in Fleisch und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers«<sup>1)</sup> gezeigt habe, ist eine wenigstens 5—7malige Durcharbeitung des Fleisches notwendig, um bei Teilabwiegung von 2,5—5,0 g der Mischung eine völlig gleichmäßig zusammengesetzte Masse zu erhalten. Von dem frischen Fleischbrei wurden dann sofort je nach dem äußerlich abschätzbaren Fettgehalte Quantitäten von 2,5 bzw. 5,0 g frischer Substanz genau abgewogen und der Fettgehalt der eingekauften Fleischprobe in Kontrollbestimmung nach dem von mir angegebenen Verfahren im Acid-Butyrometer bestimmt.

Eine weitere Teilprobe des frischen Fleischbreies im Gewichte von 50 g diente zur Bestimmung des Wassergehaltes, durch Trocknen bei 100° C bis zum konstanten Gewicht.

Von einer Bestimmung des Aschengehaltes wurde abgesehen, da die Salzmenge des frischen Fleisches bekanntlich außerordentlich gleichmäßig ist, und sich auch bei größeren Schwankungen des Fettgehaltes nur in engen Grenzen von 0,8—1,2 % Asche bewegt.

Die Differenz des im frischen Fleische gefundenen Fettes von der Trockensubstanz ergibt somit den Eiweißgehalt und den Aschegehalt des Fleisches, wobei letzterer stets einen sehr konstanten Wert von ca. 1 % Aschebestandteilen darstellt.

Die Vornahme einer eigenen Aschebestimmung würde sehr viel mehr Arbeit erfordert haben, ohne einen wesentlichen

1) Über die Fettbestimmung in Fleisch- und Wurstwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers. Archiv f. Hygiene, Bd. 51. 1904, S. 171.



Gewinn zur Beurteilung des Nährwertes des Fleisches an Eiweissubstanzen gegeben zu haben.

Das von mir eingeschlagene vereinfachte Untersuchungsverfahren gewährte den Vorteil, eine sehr große Anzahl von Einzelanalysen auszuführen, und zwar in den genauen Grenzwerten, wie sie zur Feststellung und zur praktischen Beurteilung der Zusammensetzung des Fleisches und dessen Nährwert erforderlich ist.

### I. Rindfleisch.

Je nach den Körperteilen, ob Bruststück, Rippe oder Keule, bietet das Fleisch ungleiche Qualitäten, die sich auch mehr oder weniger im geforderten Preise ausdrücken:

In der nachstehenden Tabelle sind die Untersuchungsergebnisse des Rindfleisches getrennt nach dem Körperteil gegeben, wobei der Preis und die für ihn erhaltene Gesamtmenge des rohen Fleisches, sowie des in ihm vorhandenen nicht efsbaren und efsbaren Teiles angegeben ist.

Für den efsbaren Teil ist ferner die Prozentmenge der Trockensubstanz, die Menge von Eiweiss inkl. Salzen und Extraktivstoffen und die Menge Fett angegeben, wobei zur Erleichterung der Übersicht und für die praktische Beurteilung als vollkommen ausreichend die durch die Analyse gefundenen Bruchteile auf die vollen Prozentwerte abgerundet wurden.

Tabelle I.  
Zusammensetzung von Rindfleisch.

Fleisch lfd. Nr.	Fleisch- sorten	Preis pro $\frac{1}{2}$ Pfd.	Gesamt- gewicht g	unefsb. Teile		efsbare Teile absolut g	in 100 g frisch. efsb. Teile		
		Pf.		absol. g	o/o		Trocken- substanz g	Eiweiss m. Salze etc. g	Fett g
1	Brust	35	250	34	14	216	37	17	20
2	„	35	253	69	27	184	55	25	30
3	„	30	255	45	18	210	50	23	27
4	„	35	262	69	26	193	52	23	29
5	„	35	264	21	8	243	60	24	36
6	„	35	286	31	11	255	50	26	24
7	„	35	292	34	12	258	45	21	23
	Mittel	34	266	43	16	228	50	23	27



Fleisch Hft. Nr.	Fleisch- sorten	Preis pro ½ Pfd. Pf.	Gesamt- gewicht g	unefsb. Teile		efsbare Teile absolut g	in 100 g frisch. efsb. Teile		
				absol. g	o/o		Trocken- substanz g	Elwelfsm. Salze etc. g	Fett g
1	Rippe	35	249	50	20	199	59	31	28
2	„	35	250	18	7	232	51	25	26
3	„	35	250	40	16	210	56	24	32
4	„	40	254	73	29	181	77	28	49
5	„	35	262	27	10	235	45	—	—
6	„	35	267	36	14	231	55	27	28
7	„	35	270	25	9	245	75	28	47
8	„	35	280	12	7	268	60	27	33
9	„	35	280	63	23	217	60	28	32
10	„	35	281	94	34	187	73	22	51
11	„	35	295	69	23	226	63	18	45
12	„	35	310	16	5	294	67	30	37
	Mittel	35	271	42	15	229	63	26	37
1	Keule	45	241	0	0	241	30	27	3
2	„	40	249	0	0	249	32	23	9
3	„	40	253	0	0	253	29	25	4
4	„	40	256	0	0	256	35	24	11
5	„	50	257	0	0	257	25	23	2
6	„	45	261	0	0	261	32	24	8
7	„	38	269	59	22	210	40	24	16
8	„	45	273	0	0	273	30	25	5
9	„	38	276	49	18	227	32	22	10
10	„	40	294	0	0	294	34	24	10
11	„	50	307	0	0	307	32	22	10
	Mittel	43	273	10	4	263	32	24	8
1	Bug	40	229	0	0	229	29	23	6
2	„	45	254	0	0	254	28	23	5
3	„	60	260	0	0	260	28	21	7
4	„	45	265	0	0	265	30	23	7
5	„	45	270	0	0	276	43	24	19
	Mittel	47	257	0	0	257	32	23	9
1	Lende	80	210	0	0	210	32	21	11
2	„	80	250	0	0	250	33	25	8
3	„	80	254	0	0	254	26	22	4
4	„	80	264	0	0	264	25	24	1
5	„	80	268	0	0	268	29	22	7
	Mittel	80	249	0	0	249	29	23	6



Die Tabelle lehrt, daß die Fleischer bei Abgabe von Fleisch nur außerordentlich selten eine untergewichtige Menge liefern, daß sie vielmehr in der Regel ein höheres Gewicht abgeben als verlangt wird.

Diese günstigen Einkaufswerte ändern sich jedoch sofort, wenn man die Menge des nicht eßbaren Teiles berücksichtigt. In einzelnen Fällen beträgt die Menge des nicht eßbaren Teiles ein Viertel bis ein Drittel des gekauften Fleischstückes, so daß der dem Käufer allein zugute kommende eßbare Teil auf einen geringen Wert heruntergedrückt wird.

Die Stücke des Brustteiles und der Rippen werden regelmäßig von den Fleischern als Kochfleisch abgegeben und enthalten dann auch jederzeit anhängende Knochenstücke.

Beim Einkauf von Keule wurde regelmäßig von den Fleischern gefragt, ob die verlangte kleine Portion Keule als Kochfleisch oder Bratfleisch dienen soll. Im letzteren Falle wurde das Fleischstück von den hiesigen Fleischern jederzeit ohne Knochen abgegeben, aber zu einem höheren Preise als bei Kochfleisch.

Im Rippenstück findet sich prozentisch regelmäßig die größte Menge von Fettgewebe, wobei auch der Gehalt an Trockensubstanz, wie an Eiweiß inkl. Salzen und Extraktivstoffen am höchsten ist.

Die Keule wie auch die Lende gehören prozentisch zu den fettärmsten Teilen, ohne daß hierbei die vorhandene Menge von Eiweiß gegenüber dem Brust- und Rippenstück erheblich vermehrt ist.

Die Frage, welche Fleischsorte den vorteilhaftesten Kauf bietet, läßt sich aus der vorstehenden Tabelle naturgemäß nicht ersehen, da die wechselnden Preise und die schwankenden Gewichtsmengen einen zutreffenden und übersichtlichen Vergleich unmöglich machen.

Für den Käufer und insbesondere wenn er den ärmeren Bevölkerungskreisen angehört, ist aber die Entscheidung der Frage von Bedeutung, welche Menge Nährstoffe er für einen bestimmten Einheitspreis bekommt.



Ich habe deshalb in der folgenden Tabelle II eine Zusammenstellung darüber gemacht, welche Mengen Nährstoffe in Form des Gesamtstückes des eingekauften Rindfleisches wie auch als eßbarer Teil mit der in ihm vorhandenen Trockensubstanz und Fettmenge für 1 Mark an den Konsumenten abgegeben wurden.

Tabelle II.  
Nährstoffmengen im Rindfleisch für 1 Mark.

Fleisch lfd. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht K	Unefs- bare Teile K	Eßbare Teile			
				frisch K	Trocken- substanz K	Elweifs m. Salze etc. K	Fett K
1	Brust	714	97	617	228	105	123
2	„	723	197	526	289	131	158
3	„	850	150	700	350	161	189
4	„	749	197	552	287	127	160
5	„	754	60	694	416	166	250
6	„	817	88	728	364	189	175
7	„	834	97	737	332	163	169
	Mittel	777	126	650	324	149	175
1	Rippe	711	143	568	335	176	159
2	„	714	52	663	338	166	172
3	„	714	114	600	336	144	192
4	„	635	182	452	348	127	221
5	„	748	77	671	302	—	—
6	„	763	103	660	363	178	185
7	„	771	71	700	525	196	329
8	„	800	34	765	459	207	252
9	„	800	180	620	372	174	198
10	„	803	268	534	390	118	272
11	„	843	197	646	407	116	291
12	„	886	46	840	563	252	311
	Mittel	766	122	643	395	180	215
1	Keule	535	0	535	160	144	16
2	„	622	0	622	199	139	60
3	„	632	0	632	183	158	25
4	„	640	0	640	224	154	70
5	„	514	0	514	128	118	10
6	„	580	0	580	186	140	46
7	„	708	155	553	221	133	88
8	„	607	0	607	182	152	30
9	„	726	129	597	191	131	60
10	„	735	0	735	250	177	73
11	„	614	0	614	196	135	61
	Mittel	628	26	605	193	144	49



Fleisch Hd. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht g	Unefs- bare Teile g	Efsbare Teile			
				frisch g	Trocken- substanz g	Eiweifs m. Salze etc. g	Fett g
1	Bug	573	0	572	166	132	34
2	„	564	0	564	158	130	28
3	„	433	0	433	121	91	30
4	„	589	0	589	177	136	41
5	„	600	0	613	264	148	116
	Mittel	552	0	554	177	127	50
1	Lende	262	0	262	84	55	29
2	„	312	0	312	103	78	25
3	„	317	0	317	82	69	13
4	„	331	0	330	82	79	3
5	„	335	0	335	97	74	23
	Mittel	311	0	311	90	72	19

Die Tabelle lehrt also, dafs für denselben Einkaufspreis von 1 Mark ausserordentlich ungleiche Nährstoffmengen bezogen werden, sofern man den tatsächlich in Frage kommenden efsbaren Teil der Ware berücksichtigt. Die Schwankungen bewegen sich für die Gesamtmenge, wie für die einzelnen Nährstoffe des efsbaren Teiles, vielfach um mehr als das Doppelte, so dafs ein Käufer für 1 Mark beim Bruststück 213 g efsbare Trockensubstanz empfängt, während er ein anderes Mal für denselben Preis 451 g Trockensubstanz erhält.

Wie die Mittelwerte zeigen, ist es bei Einkauf von kleinen Portionen am vorteilhaftesten, Rippenstück zu nehmen, da in dieser Form nicht nur die grösste Menge an Trockensubstanz im efsbaren Teil, sondern auch neben der reichlichen Menge von Eiweifs die grösste Menge von Fett, welches gerade bei der Ernährung des Arbeiters eine grösse Bedeutung hat, erhalten wird.

## II. Schweinefleisch.

Bei der Feststellung des nicht efsbaren Teiles im Schweinefleisch wurde ausser der Abtrennung von Knochen und derben Sehnen auch die äussere, in einzelnen Fällen gelieferte Haut sorgfältig vom anhaftenden Fett befreit und als nicht efsbarer Teil in Rechnung gebracht.



Die vom Fleischer als Bratfleisch abgegebene Lende und Keule wurde beim Kleineinkauf stets ohne Knochen und ohne Haut, aber zu einem höheren Preise, geliefert.

Tabelle III.

## Zusammensetzung von Schweinefleisch.

Fleisch Id. Nr.	Fleisch- sorten	Preis pro $\frac{1}{2}$ Pfd. Pf.	Gesamt- gewicht g	Unesb. Teile		Esfbare Teile g	In 100 g frisch esb. Teile		
				absol. g	o/o		Trocken- substanz g	Eiweiss m. Salze etc. g	Fett g
1	Bauch	30	260	37	14	223	71	21	50
2	„	40	265	21	8	244	66	19	47
3	„	35	267	33	12	233	70	18	52
4	„	30	282	64	24	218	74	14	60
	Mittel	34	268	38	15	230	70	18	52
1	Rücken	35	261	60	23	201	55	25	30
2	„	35	265	44	17	221	48	24	24
3	„	40	265	0	0	265	52	20	32
4	„	35	270	52	20	217	54	20	34
5	„	35	305	21	7	284	64	24	40
6	„	40	307	38	12	269	58	23	35
	Mittel	37	279	36	13	243	55	23	32
1	Rippe	30	262	47	18	215	68	15	53
2	Kamm	35	265	41	16	224	53	33	20
3	„	45	265	0	0	265	68	33	35
4	„	40	272	33	12	239	62	31	31
5	Rippe	45	330	62	19	268	45	24	21
	Mittel	39	279	37	13	242	59	27	32
1	Keule	45	240	0	0	240	36	23	13
2	„	45	241	0	0	241	48	24	24
3	„	50	255	0	0	255	47	24	23
4	„	45	260	0	0	260	49	37	12
5	„	60	265	0	0	265	30	22	8
	Mittel	49	255	0	0	255	42	26	16
1	Lende	50	240	0	0	240	46	24	22
2	„	45	253	0	0	253	35	25	10
3	„	50	256	0	0	256	39	26	13
4	„	45	278	0	0	278	61	25	36
5	„	50	279	0	0	279	36	18	18
	Mittel	48	261	0	0	261	44	24	20



Der Einkauf von Schweinefleisch ist, wie man aus vorstehender Tabelle erkennt, bereits aus dem Grunde vorteilhaft, weil die Menge des efsbaren Teiles erheblich gröfser als bei Rindfleisch ist.

Das Fleisch der einzelnen Körperteile zeigt beim Schwein dieselben erheblichen Schwankungen in der prozentischen Zusammensetzung, wie dies bei Rindfleisch der Fall ist.

Die nachstehende Tabelle gibt die Nährstoffmengen an, welche bei Schweinefleisch für 1 Mark erhalten wurden.

Tabelle IV.

## Nährstoffmengen im Schweinefleisch für 1 Mark.

Fleisch Mk. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht g	Unefs- bare Teile g	Efsbare Teile			
				frisch g	Trocken- substanz g	Elweifs m. Salze etc. g	Fett g
1	Bauch	867	123	743	527	156	371
2	„	662	52	610	403	116	287
3	„	763	94	666	466	120	346
4	„	940	213	726	537	101	436
	Mittel	808	120	686	483	123	360
1	Rücken	746	171	574	316	144	172
2	„	757	126	631	303	152	151
3	„	662	—	662	344	132	212
4	„	771	148	620	335	124	211
5	„	871	60	811	519	195	324
6	„	767	95	672	390	155	235
	Mittel	762	100	662	368	151	217
1	Rippe	873	156	717	487	107	380
2	Kamm	757	117	640	339	211	128
3	Kamm	589	—	589	400	194	206
4	„	680	82	597	370	185	185
5	Rippe	733	138	595	268	143	125
	Mittel	726	99	628	373	168	205
1	Keule	533	0	533	192	143	69
2	„	535	0	535	257	129	128
3	„	510	0	510	240	123	117
4	„	578	0	578	283	214	69
5	„	442	0	442	133	98	35
	Mittel	520	0	520	221	137	84



Fleisch Hd. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht g	Unefs. bare Teile g	Efsbare Teile			
				frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	Lende	480	0	480	221	115	106
2	„	562	0	562	197	141	56
3	„	512	0	512	200	134	66
4	„	618	0	618	377	155	222
5	„	558	0	558	201	101	100
	Mittel	546	0	546	239	129	110

Die Menge Nährstoffe, welche also für 1 Mark in Form von Schweinefleisch erhalten werden, zeigen nach den einzelnen Körperstellen des Tieres große Unterschiede. Die Eiweißmenge mit Salzen und Extraktivstoffen bleibt ziemlich gleich; die großen Schwankungen ergeben sich vorwiegend durch den ungleich hohen Fettgehalt der Körperteile, bei welchen das Bauchfleisch nahezu 3 mal so fettreich ist als sein Eiweißgehalt.

### III. Kalbfleisch.

Von Kalbfleisch wurden nur 10 Proben, abstammend von verschiedenen Körperteilen, untersucht. Es zeigte sich, wie die nachstehende Tabelle lehrt, daß das Kalbfleisch sehr gleichmäßig zusammengesetzt ist und als eine sehr fettarme Nahrung erscheint.

Tabelle V.  
Zusammensetzung von Kalbfleisch.

Fleisch Hd. Nr.	Fleisch- sorten	Preis pro 1/2 Pfd. Pl.	Gesamt- gewicht g	Unefs. Teile		Efsbare Teile g	In 100 g frisch efsb. Teile		
				absol. g	%		Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	Kamm	35	240	63	26	177	27	22	5
2	Keule	70	240	0	0	240	26	26	Spur
3	Kamm	35	245	45	18	200	28	21	7
4	Rücken	35	245	39	16	206	25	24	1
5	Lende	60	255	0	0	255	26	23	3
6	Keule	60	255	0	0	255	26	22	4
7	Rücken	40	257	34	13	223	31	22	9
8	Rippe	38	262	58	22	204	27	22	5
9	Rücken	35	295	52	18	243	25	23	2
10	Keule	60	345	0	0	345	23	23	0,1
	Mittel	46	264	29	11	235	27	23	4



Ermittelt man die Menge der eßbaren Teile, welche von Kalbfleisch für 1 Mark erhalten werden, so ergibt sich, daß Kalbfleisch sehr teuer ist und bei gleichem Preise die geringsten Mengen von Eiweißsubstanz und insbesondere von Fett enthält, wie die folgende Tabelle zeigt.

Tabelle VI.  
Nährstoffmengen im Kalbfleisch für 1 Mark.

Fleisch lfd. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht g	Unefs- bare Teile g	Eßbare Teile			
				frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	Kamm	686	180	506	137	112	25
2	Keule	343	0	343	89	89	Spur
3	Kamm	700	128	571	160	120	40
4	Rücken	700	111	588	141	135	6
5	Lende	425	0	425	110	97	13
6	Keule	425	0	425	110	93	17
7	Rücken	642	85	557	173	123	50
8	Rippe	689	153	537	145	118	27
9	Rücken	843	148	694	173	159	14
10	Keule	575	0	575	132	131	1
	Mittel	603	80	522	137	118	19

#### IV. Hammelfleisch.

Die Zusammensetzung des eßbaren Teiles des Hammelfleisches erweist sich als sehr gleichmäßig, insofern sowohl die Rippen- und Bauchstücke, wie auch Lende, Keule, Platt ziemlich gleiche Mengen von Trockensubstanz, Eiweiß und Fett enthalten.

(Siehe Tabelle VII auf S. 141.)

Die Nährstoffmengen, welche für 1 Mark in Form von Hammelfleisch erhalten werden, sind, wie die nachstehende Tabelle zeigt, für den Käufer sehr günstig, insofern als für diesen Preis sehr erhebliche Mengen von Eiweiß und Fett abgegeben werden.

(Siehe Tabelle VIII auf S. 141.)



Tabelle VII.

## Zusammensetzung von Hammelfleisch.

Fleisch lfd. Nr.	Fleisch- sorten	Preis pro $\frac{1}{2}$ Pfd. Pf.	Gesamt- gewicht g	Unesb. Teile		Efsbare Teile g	In 100 g frisch esb. Teile		
				absol. g	%		Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	Rippe	35	235	35	15	200	64	27	37
2	Lende	35	248	25	10	223	59	24	35
3	Kamm	38	250	49	20	201	51	27	24
4	Rippe	35	252	26	10	226	70	25	45
5	,	35	258	28	11	238	63	22	41
6	Bauch	35	262	0	0	262	70	27	43
7	Keule	38	265	42	16	223	40	20	20
8	Bauch	30	268	36	13	232	59	25	34
9	Platt	35	269	33	12	236	55	24	31
10	Keule	40	275	16	6	259	40	22	18
Mittel		36	258	29	11	229	57	24	33

Tabelle VIII.

## Nährstoffmengen im Hammelfleisch für 1 Mark.

Fleisch lfd. Nr.	Fleisch- sorten	Gesamt- gewicht g	Unesb- bare Teile g	Efsbare Teile			Fett g
				frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	
1	Rippe	671	101	571	365	154	211
2	Lende	709	71	637	376	153	223
3	Kamm	658	129	529	270	143	127
4	Rippe	720	74	646	452	161	291
5	,	737	80	680	428	149	279
6	Bauch	748	0	748	524	202	322
7	Keule	697	110	587	235	118	117
8	Bauch	893	120	773	456	193	263
9	Platt	768	94	674	371	162	209
10	Keule	687	40	647	259	143	116
Mittel		729	72	649	374	158	216

Um in übersichtlicher Form darzustellen, in welchem Umfange die Zusammensetzung von Rindfleisch und Schweinefleisch nach den einzelnen Körperteilen Schwankungen zeigt, habe ich in folgender Tabelle die Mittelwerte der früheren Einzelanalysen zusammengestellt.



Tabelle IX.

## Zusammensetzung von Rindfleisch und Schweinefleisch nach Körperregionen.

Fleischsorten	Preis pro $\frac{1}{3}$ Pfd. Pfg.	Gesamtgewicht g	Unfsb. Teile		Efsbare Teile absolut g	In 100 g frisch efsb. Teile		
			absol. g	o/o		Trocken- substanz g	Eiweifs m. Salze etc. g	Fett g
Rindfleisch:								
Brust	34	266	43	16	223	50	23	27
Rippe	35	271	42	15	229	63	26	37
Keule	43	273	10	4	263	32	24	8
Bug	47	257	0	0	257	32	23	9
Lende	80	249	0	0	249	29	23	6
Mittel	48	263	19	7	244	41	24	17
Schweinefleisch:								
Bauch	34	268	38	15	230	70	18	52
Rücken	37	279	36	13	243	55	23	32
Rippe u. Kamm	39	279	37	13	242	59	27	32
Keule	49	255	0	0	255	42	26	16
Lende	48	261	0	0	261	44	24	20
Mittel	41	268	22	8	246	54	23	31

Man erkennt hieraus, dafs die prozentische Zusammensetzung je nach den einzelnen Körperteilen bei Rindfleisch die grössten Schwankungen ergeben, während sich das Schweinefleisch günstiger verhält. Das für den Konsumenten wichtige Moment, wie viel Nährstoffe, Eiweifs und Fett für ein und denselben Preis vom Fleischer erhalten werden, möge nachstehende Tabelle geben, in welcher die Gesamtgewichtsmenge, sowie die Menge des efsbaren Teiles, des Eiweifs- und Fettgehaltes von Rind- und Schweinefleisch je nach den Körperteilen angegeben sind, wie sie für den Preis von 1 Mark erhalten wurden.

(Siehe Tabelle X auf S. 143.)

Es geht hieraus hervor, dafs das Schweinefleisch, was Eiweifs- und Fettgehalt betrifft, auch beim Kleineinkauf weitaus die grössten Vorteile bezüglich der Erlangung animalischer Nährstoffe gewährt.



Tabelle X.

Nährstoffmengen in Rind- und Schweinefleisch für 1 Mark nach den Körperregionen.

Fleischsorten	Gesamtgewicht g	Unedibare Teile g	Edibare Teile			
			frisch g	Trocken-Substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
<b>Rindfleisch:</b>						
Brust	782	126	656	328	151	177
Rippe	774	120	654	412	170	242
Keule	635	23	612	196	147	49
Bug	547	0	547	175	126	49
Lende	311	0	311	90	71	19
Mittel	610	54	556	240	133	107
<b>Schweinefleisch:</b>						
Bauch	788	112	676	473	122	351
Rücken	754	97	657	361	151	210
Rippe u. Kamm	715	95	620	366	168	198
Keule	520	0	520	218	135	83
Lende	544	0	544	239	130	109
Mittel	664	61	603	331	141	190

Bei der Ernährung der ärmeren Bevölkerung mit animalischen Nahrungsmitteln spielen neben dem Fleische die Fleischwaren und darunter vor allem die verschiedenen Wurstsorten eine sehr große Rolle. Die Wurstsorten, welche aus den Rohmaterialien des Fleisches hergestellt werden, bieten sowohl für den Produzenten als auch für den Konsumenten ganz erhebliche Vorteile.

Der Produzent ist bekanntlich in der Lage, bei Herstellung dieser Ware den größten Spielraum in der Verwendung seiner Rohmaterialien auszunutzen. Er kann nicht nur beste und teuer eingekaufte Rohware zu den Würsten verwenden, sondern auch weniger wertvolle Teile, welche als solche vielfach nicht mehr für sich allein vorteilhaft verkauft werden können. Der Produzent ist weiter in der Lage, bei Herstellung von Wurstwaren solche Mischungen von magerem und fettem Fleische vorzunehmen, wie sie der Geschmack des Käufers verlangt, oder wie sie das Nahrungsbedürfnis des Konsumenten wünschenswert macht.



Die Fortschritte der Landwirtschaft ermöglichen gegenwärtig die Tiere unter viel günstigere Mastbedingungen zu bringen, wobei weniger die Fleisch- (d. i. Eiweißproduktion) als vielmehr die Fettproduktion im Tierkörper ganz beträchtlich gesteigert werden kann.

Der Fleischer empfängt deshalb in hochgemästeten Tieren eine Ware, die zum Verkauf als Koch- und Bratfleisch vielfach zu fettreich sein würde. Bei Herstellung von Wurstwaren vermag aber der Fleischer diesen Fettüberschuss eines Tieres wieder in einer für ihn selbst, wie für den Konsumenten gleich vorteilhaften und zweckmäßigen Weise zur Verteilung zu bringen.

Die Wurstwaren können ferner durch den Zusatz geeigneter und beliebter Gewürze einen Geschmackswert erhalten, welcher ihre Verwendung in vielseitiger Weise fördert.

Der Genuß von Wurstwaren hat für den Konsumenten und speziell für die ärmere Bevölkerung aber auch den großen Vorteil, daß diese Ware in den meisten Fällen ohne weiteres essfertig ist und eine Vielseitigkeit in der Zusammensetzung und in dem Geschmackswerte besitzt, daß in dieser Form eine reiche Abwechslung der Zufuhr animalischer Nahrung möglich wird. Die Wurstwaren können ohne viel wertlosen Ballast eines nicht essbaren Teiles und in gebrauchsfertigem Zustande gekauft werden.

Die bei der Wurstherstellung notwendige mechanische Zerkleinerung des Fleisches und die Zugabe kräftiger und schmackhafter Gewürze bedingt weiter, daß die Nährstoffe in ihnen leicht und vollkommen verdaut werden, so daß sie gerade als Zugabe zur Pflanzenkost bzw. Brot auch vom physiologischen Standpunkte aus als eine sehr zweckmäßige Zufuhrart von animalischen Nahrungsmitteln zu bezeichnen sind.

Das Bedürfnis und die Beliebtheit dieser Fleischwaren beim Konsumenten und speziell bei der ärmeren Bevölkerung hat demnach mit Recht zu einer umfangreichen fabrikmäßigen Herstellung und Verwertung des Rohfleisches geführt, wobei sich die Zubereitung bestimmter Hauptsorten von Wurstwaren zu einer hohen technischen Vollendung entwickelt hat. Es erschien mir deshalb von Interesse, gleichzeitig mit der Untersuchung der



verschiedenen Arten von frischem Koch- und Bratfleisch auch die Untersuchung über die Zusammensetzung und den Preis von Wurstwaren zu verbinden, wie sie bei der Massenernährung im Volke vorzugsweise konsumiert werden.

Es wurden deshalb von zuverlässigen Personen aus den verschiedensten Geschäften und zwar insbesondere auch aus den von den Arbeiterkreisen aufgesuchten kleineren Geschäften der Fleischer in den Vororten Wurstwaren eingekauft und hierbei, um ein Bild über die Bedeutung derselben für die Ernährung der unteren Volkskreise zu erhalten, solche Portionen gekauft, wie sie der Arbeiter für sich und seine Familie in kleinen Beträgen einkauft.

Nachdem die Wurstwaren in das Institut gebracht waren, wurde zunächst ihr Gesamtgewicht festgestellt und dann der ungenießbare, aus der Wursthülle bestehende Teil abgetrennt und für sich gewogen. Zur Ausführung der weiteren Untersuchung wurde dann der gesamte eßbare Inhalt der Wurst durch die Fleischschneidemaschine 5—7 mal durchgetrieben und so die schon früher hervorgehobene vollständige Durchmischung erhalten, so daß Teilproben von 2,5 und 5,0 g des homogenen Wurstbreies in Kontrollanalysen vollständig übereinstimmende Werte ergaben.

Wie bei der Untersuchung des frischen Rindfleisches wurden auch von dem Wurstbrei zunächst eine Probe von 25 g zur Wasserbestimmung durch Trocknen bei 100 C und weiterhin Teilproben des Wurstbreies in Mengen von 2,5 und 5,0 g zur Fettbestimmung im Azid-Butyrometer abgewogen.

Die Auflösung des Eiweißes der Wurst und die Abscheidung und scharfe Trennung der Fettschicht erfolgte bei der Wurst in der gleichen vollkommenen Weise, wie ich dies bei der Fettbestimmung im frischen Fleische festgestellt habe. Nur machte es sich bei Wurstarten, welche zum Teil ganze Pfefferkörner enthielten, notwendig, dieselben bei der Herstellung des Wurstbreies vorher zu entfernen.

Die Differenz des Fettes von der Trockensubstanz der Wurst wurde als Eiweiß, Salze und Extraktivstoffe in Rechnung gebracht.



Es wäre wohl wünschenswert gewesen, den Eiweißgehalt der Wurst direkt durch Stickstoffbestimmung zu ermitteln, da der Salzgehalt bei den Wurstsorten infolge des Zusatzes von Kochsalz größere Mengen und auch größere Schwankungen aufweist als der Salzgehalt des frischen Fleisches.

Ich habe jedoch von der Stickstoffbestimmung des Wurstbreies abgesehen, nicht nur weil dieselbe bei den erforderlichen zahlreichen Einzelbestimmungen mit großen Mühen verbunden gewesen wäre, sondern weil auch die direkte Stickstoffbestimmung in der Wurst noch keine Möglichkeit gegeben hätte, den hier vorhandenen Eiweißgehalt genau zu bestimmen.

In den Wurstsorten wird, besonders bei den gewöhnlicheren Qualitäten, vielfach Fleisch verwendet, welches relativ große Mengen von Bindegewebe und elastisches Gewebe enthält.

Der Nährwert dieses leimgebenden Gewebes ist jedoch bekanntlich erheblich geringer als der des Eiweißes, so daß zur Wertbestimmung des Eiweißgehaltes in den Würsten auch eine Trennung in der Bestimmung des Stickstoffes vom Eiweiß und leimgebendem Gewebe notwendig gewesen wäre.

Zur Untersuchung kamen acht verschiedene Wurstsorten und unter diesen insbesondere die Wurstsorten wie Knackwurst, Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst, welche besonders in den Arbeiterkreisen gewählt werden.

In den nachstehenden Tabellen ist die Menge des nicht eßbaren Teiles und der Prozentwert desselben zur Vereinfachung der Tabelle nicht aufgenommen worden. Derselbe ergibt sich aus den Angaben des eingekauften Gesamtgewichtes und des eßbaren Teiles der Wurst. Dieser Wurstschalenteil hat nur einen geringen Wert und beträgt etwa 1—3% und bei Blutwurst, welche die dickste Darmhülle besitzt, im Mittel 6% der gekauften Ware.

Von Knackwurst wird in Leipzig nur eine Qualität im Handel geführt, wobei jedoch der Fleischer und der Konsument eine weichere und festere Sorte unterscheidet, je nachdem ein stärkerer Wasserverlust durch Austrocknen der Knackwurst beim Lagern eingetreten ist. Die härtere Sorte wird dann in der Regel zu einem etwas höheren Preise vom Fleischer abgegeben.



Es wurde jederzeit  $\frac{1}{4}$  Pfund Wurst verlangt. Die Schwankungen der von den Fleischern abgegebenen Gewichtsmengen sind ziemlich beträchtlich und bewegen sich bei 125 g verlangtem Gewichte von 115—154 g. Der Grund liegt darin, daß bei den kleineren Fleischern die Gewichtsmenge bekanntlich vielfach nicht mit der Wage, sondern mit dem Auge abgeschätzt und abgegeben wird.

Nachstehende Tabelle gibt die prozentische Zusammensetzung der einzelnen in 20 verschiedenen Geschäften gekauften Proben.

Tabelle XI.  
Zusammensetzung von Knackwurst.

Lfd. Nr.	Preis pro $\frac{1}{4}$ Pfd. Pfg.	Gesamt- gewicht g	Eßbare Teile g	In 100 g frische eßbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	20	117	115	82	34	48
2	20	120	117	76	30	46
3	30	122	119	65	25	40
4	23	125	124	79	33	46
5	30	127	122	94	27	67
6	30	128	125	67	28	39
7	25	130	129	71	27	44
8	20	131	130	82	26	56
9	20	132	131	74	25	49
10	20	133	131	66	23	38
11	25	133	131	72	27	45
12	20	135	132	80	20	60
13	20	136	135	79	24	55
14	20	137	135	73	22	51
15	25	137	135	73	24	49
16	20	140	139	66	15	51
17	25	140	138	64	28	36
18	20	145	143	63	21	42
19	20	150	148	83	27	56
20	20	155	154	79	26	53
Mittel	23	134	131	74	23	51

Besonders auffallend ist der sehr hohe Gehalt an Trockensubstanz in der Knackwurst, welcher von 63% als Minimalwert bis zu 94% Trockensubstanz schwankt. Letzteres ist bei sehr harter Wurst der Fall, welche durch langes Lagern fast alles



Wasser verloren hat und nur durch den hohen Fettreichtum die äußere Beschaffenheit einer noch weichen und genießbaren Masse behält. In diesem Zustande ist die Ware eigentlich getrocknetes Fleisch, welches aber durch seinen hohen Fettgehalt die volle Weichheit und Genießbarkeit besitzt.

Um eine Übersicht zu erhalten, welche Nährstoffmengen der Käufer für den Einheitspreis von 1 Mark empfängt, sind in nachstehender Tabelle die Wurstmengen und deren Bestandteile angegeben, die für 1 Mark erhalten wurden.

Tabelle XII.  
Nährstoffmengen in Knackwurst für 1 Mark.

l.f.d. Nr.	Gesamtgewicht g	Essbarer Teil			
		frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	585	575	471	195	276
2	600	585	445	174	269
3	407	397	258	99	159
4	543	539	426	178	248
5	423	407	382	109	273
6	427	417	279	116	163
7	520	516	366	139	227
8	655	650	533	169	364
9	660	655	485	164	321
10	665	655	432	183	249
11	532	524	377	141	236
12	675	660	528	132	396
13	680	675	533	162	371
14	685	675	493	149	344
15	548	540	394	129	265
16	700	695	459	105	354
17	560	552	353	154	199
18	725	715	450	150	300
19	750	740	614	200	414
20	775	770	608	200	408
Mittel	606	597	444	152	292

Man erkennt hieraus deutlich, daß die Marktpreise des Fleisches nicht maßgebend sind für die Nährstoffmengen, welche für Eiweiß und Fett in der Form von Knackwurst abgegeben werden.



Für den Preis von 1 Mark erhält man zur selben Zeit und am selben Orte bei dem einen Fleischer an Trockensubstanz, Eiweiß und Fett mehr als die doppelte Menge von efsbaren Teilen als bei einem anderen Fleischer.

Die Leberwurst, eine bei den Arbeitern sehr beliebte Wurstart, wird in der Regel in zwei Qualitäten, wie sich dies auch im Preise ausspricht, in den Geschäften geführt. Ein Unterschied in der prozentischen Zusammensetzung besteht aber hierbei nicht, wie die nachstehende Tabelle lehrt:

Tabelle XIII.

## Zusammensetzung von Leberwurst.

Lfd. Nr.	Qualität	Preis pro 1/4 Pfd. Pfg.	Gesamt- gewicht g	Efsbare Teile g	In 100 g frisch efsbare Teile		
					Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	I. Qualität	20	121	119	64	23	41
2	„	25	122	119	70	23	47
3	„	25	124	122	67	24	43
4	„	30	125	122	71	20	51
5	„	25	129	126	65	16	49
6	„	30	133	127	74	34	40
7	„	25	135	133	70	11	59
8	„	25	135	134	64	19	45
9	„	25	137	135	67	15	52
10	„	25	138	128	70	13	57
11	„	25	143	141	62	12	50
12	„	25	152	149	64	20	44
13	„	25	158	151	79	19	60
	Mittel	25	133	129	69	19	50
1	II. Qualität	20	114	112	68	19	49
2	„	20	131	129	78	16	62
3	„	20	139	138	64	23	41
4	„	20	145	139	70	15	55
5	„	20	147	141	60	15	45
6	„	20	159	158	57	20	37
	Mittel	20	143	140	65	16	49
	Gesamtmittel	23	138	135	67	17	50



Zum Preise von 1 Mark wurden in den beiden Qualitäten Leberwurst nachstehende Nährwertmengen erhalten:

Tabelle XIV.  
Nährstoffmengen in Leberwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Qualität	Gesamtgewicht g	Eßbare Teile			
			frisch g	Trocken- substanz g	Elweifs m. Salze etc. g	Fett g
1	I. Qualität	605	595	381	137	244
2	„	488	476	333	109	224
3	„	496	488	327	117	210
4	„	417	417	296	83	213
5	„	516	504	328	81	247
6	„	443	423	313	144	169
7	„	540	532	372	58	314
8	„	540	536	343	102	241
9	„	548	540	362	81	281
10	„	552	512	358	66	292
11	„	572	564	350	68	282
12	„	608	596	381	119	262
13	„	632	604	477	115	362
Mittel		535	522	355	98	257
1	II. Qualität	570	560	381	107	274
2	„	655	645	503	103	400
3	„	695	690	442	159	283
4	„	725	695	486	104	382
5	„	735	705	423	106	317
6	„	795	790	450	158	292
Mittel		696	681	447	122	325
Gesamtmittel		615	601	401	110	291

Hieraus ergibt sich, daß die II. Qualität, was die Menge des eßbaren Gesamtteils betrifft, nur unbedeutend billiger ist, daß aber bei ihr besonders nur größere Fettmengen abgegeben werden.

Auch die Blutwurst wird in den meisten Geschäften in zwei Qualitäten vorrätig gehalten, wie sich dies durch den Preisunterschied ausspricht.

Auffallend ist, daß auch die Blutwurst einen sehr wechselnden Wassergehalt besitzt. Die Menge der Trockensubstanz bewegt



sich, wie nachstehende Untersuchungsergebnisse lehren, zwischen 49% und 91% Trockensubstanz, so daß der Wassergehalt der Blutwurst von 51% bis zu 9% herunter geht.

Tabelle XV.  
Zusammensetzung der Blutwurst.

Lfd. Nr.	Qualität	Preis	Gesamt-	Eßbare	In 100 g frisch eßbare Teile		
		pro 1/4 Pfd. Pfg.			Trocken- substanz	Eiweiß m. Salze etc.	Fett
			g	g	g	g	g
1	I. Qualität	25	125	118	60	23	37
2	„	25	127	125	60	24	36
3	„	30	129	119	88	32	56
4	„	25	132	124	80	27	53
5	„	25	132	126	68	24	44
6	„	25	135	129	56	23	33
7	„	25	136	130	49	18	31
8	„	25	137	124	58	31	27
9	„	25	140	131	80	34	46
10	„	25	144	139	62	26	36
	Mittel	25	134	127	66	26	40
1	II. Qualität	20	125	116	56	18	38
2	„	20	128	124	87	39	48
3	„	20	130	118	55	21	34
4	„	20	135	126	64	18	46
5	„	20	137	128	72	28	44
6	„	20	138	135	68	25	43
7	„	20	140	126	73	18	55
8	„	20	141	135	91	18	73
9	„	20	156	141	79	21	58
10	„	20	180	171	88	25	63
	Mittel	20	147	138	73	23	50
	Ges.-Mittel	23	140	133	69	25	44

Die Mittelwerte in der prozentischen Zusammensetzung der Blutwurst I. und II. Qualität sind also, was Trockensubstanz, Eiweißmenge und Fett betrifft, nahezu übereinstimmend.

Der ungleiche Kaufpreis hat also in der Menge der prozentischen Zusammensetzung keine Begründung und wird wohl darauf beruhen, daß zum Teil bessere und feinere Gewürze Anwendung finden oder daß der einzelne Geschäftsmann seine Ware bei dem einen oder anderen Käufer höher bewertet.



Für 1 Mark werden in Form von Blutwurst nachstehende Nährstoffmengen in der I. und II. Qualität erhalten:

Tabelle XVI.  
Nährstoffmengen in Blutwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Qualität	Gesamt-Gewicht	Eßbare Teile			
			frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß u. Salze etc. g	Fett g
1	I. Qualität	500	472	283	108	175
2	„	508	500	300	120	180
3	„	430	397	349	127	222
4	„	528	496	297	134	263
5	„	528	504	343	121	222
6	„	540	516	289	119	170
7	„	544	520	255	94	161
8	„	548	496	288	154	134
9	„	560	524	419	178	241
10	„	576	556	344	144	200
	Mittel	526	498	327	130	197
1	II. Qualität	625	580	325	105	220
2	„	640	620	539	241	298
3	„	650	950	324	123	201
4	„	675	630	403	113	290
5	„	685	640	461	179	282
6	„	690	675	459	169	290
7	„	700	630	460	114	346
8	„	705	675	614	121	493
9	„	780	705	557	148	409
10	„	900	855	752	213	539
	Mittel	705	660	489	153	337
	Ges.-Mittel	615	579	408	141	267

Vorstehende Tabelle lehrt, daß in der II. Qualität, wenn auch vielleicht der Geschmackswert ein geringerer ist, die Nährstoffmenge an Trockensubstanz, Eiweiß und besonders an Fett reichlicher geboten wird.

Von anderen häufig verlangten Wurstsorten kommt weiter Cervelatwurst in Betracht. Auch hier zeigt die Tabelle über die



prozentischen Zusammensetzung einen durchschnittlich sehr hohen Gehalt an Trockensubstanz, welcher bis 91,0% ansteigt.

Tabelle XVII.

## Zusammensetzung der Cervelatwurst.

Lfd. Nr.	Preis pro 1/2 Pfd. Pkg.	Gesamt- gewicht g	Eßbare Teile g	In 100 g frisch eßbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	25	117	116	63	23	40
2	35	122	119	61	26	35
3	40	122	120	73	28	45
4	35	123	122	64	30	34
5	40	123	122	70	24	46
6	45	128	125	84	31	53
7	40	130	128	69	30	39
8	30	133	131	64	32	32
9	40	134	132	75	32	43
10	45	135	130	79	30	49
11	45	135	131	91	40	51
12	50	140	136	90	33	57
13	45	145	139	85	33	52
14	40	150	147	84	28	56
15	40	150	147	64	25	39
Mittel	40	132	129	74	29	45

In Form von Cervelatwurst wurden für 1 Mark nachstehende Nährstoffmengen erhalten, wobei sich ergibt, daß die abgegebenen Mengen von Nährstoffen nicht in so erheblichen Grenzen schwanken, wie dies bei Blut- und Knackwurst der Fall ist.

(Siehe Tabelle XVIII auf S. [154](#).)

Die unter dem Namen Mettwurst verkaufte Fleischware wird in der Regel nur in einer Qualität im Handel geführt. Nach den Angaben der Fleischer wird die Mettwurst nur durch die Mischung von magerem und fettem Schweinefleisch hergestellt.

(Siehe Tabelle XIX auf S. [154](#).)



Tabelle XVIII.  
Nährstoffmengen in Cervelatwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Gesamtgewicht	Eßbare Teile			
		frisch	Trocken- substanz	Eiweiß m. Salze etc.	Fett
	g	g	g	g	g
1	468	464	292	106	186
2	348	340	207	88	119
3	305	300	219	84	135
4	351	348	223	105	118
5	308	305	213	73	140
6	284	278	233	86	147
7	325	320	221	96	125
8	443	437	280	140	140
9	335	330	247	105	142
10	300	289	228	86	142
11	300	291	265	117	148
12	280	272	245	90	155
13	322	309	263	102	161
14	375	367	308	103	205
15	375	367	235	92	143
Mittel	341	334	245	98	147

Tabelle XIX.  
Zusammensetzung der Mettwurst.

Lfd. Nr.	Preis pro 1/4 Pfd. 1½g.	Gesamt- gewicht	Eßbare Teile	In 100 g frisch eßbare Teile		
				Trocken- substanz	Eiweiß m. Salze etc.	Fett
		g	g	g	g	g
1	20	114	113	67	13	54
2	25	122	120	64	18	46
3	35	122	120	64	22	42
4	25	124	123	70	16	54
5	25	125	124	77	21	56
6	23	128	127	73	16	57
7	23	129	127	79	26	53
8	25	132	130	73	14	59
9	30	132	130	74	22	52
10	25	137	136	70	16	54
11	25	138	135	68	16	52
12	25	139	137	69	22	47
13	30	140	138	65	16	49
14	25	150	149	76	23	53
15	25	152	150	81	25	56
Mittel	25	132	131	71	18	53



Die prozentische Zusammensetzung der Mettwurst verhält sich also derartig, daß auf 1 Teil Eiweiß inkl. Salzen und Extraktivstoffen im Mittel die dreifache Menge von Fett kommt.

Für 1 Mark wurden in der Mettwurst nachstehende Nährstoffmengen erhalten:

Tabelle XX.

## Nährstoffmengen in Mettwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Gesamtgewicht g	Eßbare Teile			
		frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	570	565	378	73	305
2	488	480	307	86	221
3	348	343	219	75	144
4	496	492	344	78	266
5	500	496	382	104	278
6	556	552	403	88	315
7	561	552	436	144	292
8	528	520	380	73	307
9	440	433	320	95	225
10	548	544	381	87	294
11	552	540	367	86	281
12	556	548	378	120	258
13	467	460	299	74	225
14	600	596	453	137	316
15	608	600	486	150	336
Mittel	521	515	369	98	271

Die Mettwurst kennzeichnet sich sonach auch hinsichtlich des Einkaufswertes als eine überwiegende Fettnahrung.

Die Knoblauchwurst, welche vielfach im warmen, gekochten Zustande genossen wird, besitzt, wie die Untersuchungsergebnisse der nachstehenden, aus acht verschiedenen Geschäften bezogenen Proben zeigen, eine sehr gleichmäßige Zusammensetzung. Der Wassergehalt ist hierbei relativ hoch und beträgt im Durchschnitt 58%. Die Fettmenge ist relativ gering und bei dieser Wurstsorte niedriger als der Eiweißgehalt inkl. Salzen und Extraktivstoffen.



Tabelle XXI.

## Zusammensetzung der Knoblauchwurst.

Lfd. Nr.	Preis pro $\frac{1}{4}$ Pfd. Mg.	Gesamt- gewicht g	Eßbare Teile g	In 100 g frisch eßbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	18	115	114	43	22	21
2	20	123	122	48	24	24
3	20	130	129	41	24	17
4	45	135	134	42	25	17
5	20	137	136	40	23	17
6	18	140	139	34	20	14
7	20	148	147	42	26	16
8	25	157	156	50	33	17
Mittel	23	136	135	42	24	18

Die für den Einheitspreis von 1 Mark erhaltene Menge Knoblauchwurst schwankt in sehr weiten, die doppelte Menge übersteigenden Grenzen.

Tabelle XXII.

## Nährstoffmengen in Knoblauchwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Gesamt- gewicht g	Eßbare Teile			
		frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	639	633	272	139	133
2	615	610	293	147	146
3	650	645	264	154	110
4	300	298	125	74	51
5	685	680	272	156	116
6	778	772	262	154	108
7	740	735	309	191	118
8	628	624	312	206	106
Mittel	629	625	264	153	111

Salamiwurst, welche sich als Dauerware dadurch kennzeichnet, daß sie einen sehr geringen Wassergehalt, im Durchschnitt nur 18%, besitzt, wird wegen ihres höheren Preises weniger allgemein verlangt.



Die prozentische Zusammensetzung der untersuchten neun Proben zeigt nachstehende Tabelle:

Tabelle XXIII.  
Zusammensetzung von Salamiwurst.

Lfd. Nr.	Preis pro 1/4 Pfd. Pfg.	Gesamt- gewicht g	Efsbare Teile g	In 100 g frisch efsbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweifs m. Salze etc. g	Fett g
1	35	122	121	61	27	34
2	50	131	127	89	38	51
3	40	132	128	82	28	54
4	45	132	129	91	27	64
5	30	133	131	65	27	38
6	45	135	134	87	36	51
7	45	141	139	88	33	55
8	45	142	139	88	33	55
9	40	144	142	84	39	45
Mittel	42	135	132	82	32	50

Die Berechnung der für 1 Mark erhaltenen Nährstoffmengen in der Salamiwurst ergibt, dafs die in dieser Wurstsorte erhaltenen Nährstoffmengen sowohl an Eiweifs wie an Fett mit der Cervelatwurst nahezu übereinstimmen, und dafs beide, was die Zufuhr von Nährstoffen betrifft, gleich teuer sind.

Tabelle XXIV.  
Nährstoffmengen in Salamiwurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Gesamt- gewicht g	Efsbare Teile			
		frisch g	Trocken- substanz g	Eiweifs m. Salze etc. g	Fett g
1	349	346	211	93	118
2	262	254	226	97	129
3	330	320	262	89	173
4	293	287	261	77	184
5	443	437	284	118	166
6	330	298	259	107	152
7	313	309	272	102	170
8	315	309	272	102	170
9	360	355	289	138	160
Mittel	333	324	260	102	158



Eine auch bei den kleineren Fleischern der Vorstadt häufig hergestellte und beliebte Wurstart ist die sogenannte Mortadellawurst. Dieselbe wird nach Angabe von Fleischern aus den gleichen Rohmaterialien zubereitet wie die Knoblauchwurst, indem 1 Teil Kalbfleisch mit 1 Teil Schweinefleisch unter Zusatz von Speck bzw. Schweinefett sehr fein zerkleinert wird. Dem Fleischbreie wird dann außer Kochsalz und verschiedenem Gewürz noch eine kleine Menge Wasser hinzugefügt und das Ganze mit der Hand wie ein Brotteig innig verknetet. Die Wurst hat außer einem pikanten Geschmack eine sehr weiche Konsistenz und wird, da sie sich nicht lange halten würde, bald und zwar im rohen Zustand verzehrt.

Wie die nachstehende Zusammenstellung der Untersuchungsergebnisse zeigt, ist die Mortadellawurst von sehr gleichmäßiger Beschaffenheit, indem sowohl der Wassergehalt, wie auch der Fettgehalt nur geringe Schwankungen aufweist.

Tabelle XXV.  
Zusammensetzung der Mortadellawurst.

Lfd. Nr.	Preis pro $\frac{1}{4}$ Pfd. Pfg.	Gesamt- gewicht g	Eßbare Teile g	In 100 g frisch eßbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	35	121	120	33	22	11
2	40	129	128	36	22	14
3	25	133	132	37	22	15
4	40	133	131	30	20	10
5	30	134	132	37	28	9
6	40	138	137	31	23	8
7	40	145	144	29	20	9
8	30	152	151	35	22	13
9	50	160	156	39	29	10
Mittel	38	138	137	34	24	10

Da die Mortadellawurst nur im rohen Zustande genossen wird, kann zur Herstellung auch nur ganz frisches und bestes Fleisch verwendet werden, wodurch sich erklärt, daß der Preis dieser Wurst auch ein relativ hoher ist. Für 1 Mark erhielt ich in Form von Mortadellawurst folgende Nährstoffmengen.



Tabelle XXVI.

## Nährstoffmengen in Mortadellawurst für 1 Mark.

Lfd. Nr.	Gesamtgewicht g	Efsbare Teile			
		frisch g	Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
1	346	343	113	75	38
2	322	320	115	70	45
3	532	528	195	116	79
4	332	327	98	65	33
5	447	440	163	123	40
6	345	345	107	79	28
7	362	360	104	72	32
8	507	503	176	111	65
9	320	312	122	91	31
Mittel	390	386	132	89	48

Der Preis der Mortadellawurst ist somit so hoch, daß efsbare Nährstoffe in derselben am teuersten eingekauft werden.

Die Untersuchungen über die Zusammensetzung und den Preis der verschiedenen Fleischarten und Wurstwaren haben, wie die zahlreichen oben mitgeteilten Belege zeigen, ergeben, daß auch ein und dieselbe Gattung von Fleisch oder Wurst außerordentlich weitgehende Unterschiede in der prozentischen Zusammensetzung aufweisen. Der Konsument, welcher eine solche Ware kauft, wird im einzelnen Falle auch nicht entfernt abschätzen können, ob er bei dem Einkauf der animalischen Nahrung mehr Eiweiß oder mehr Fett empfängt. Die Möglichkeit, dem menschlichen Körper auch bei regelmäßigem Einkauf in Form von animalischer Nahrung täglich gleiche Mengen von Eiweiß und Fett zuzuführen, ist praktisch nicht zu erreichen.

Der Konsument ist vielmehr darauf angewiesen, durch sein Empfinden selbst die Bedürfnisfrage des eigenen Körpers zu regeln und zwar in der Weise, daß er nach Mahlzeiten mit eiweißreicher Zufuhr solche mit fettreicher Zufuhr folgen läßt. Erst durch das Verzehren der animalischen Kost in langen Durchschnittsfristen wird sich für den Körper ein zutreffender



Mittelwert herausstellen über die vom einzelnen aufgenommenen Nährstoffmengen.

Ich halte es deshalb für gerechtfertigt, zur Beurteilung des Nährwertes der Fleischkost bzw. der Wurstarten die zahlreichen von mir ausgeführten einzelnen Analysen trotz ihrer erheblichen Schwankungen im Mittelwerte zusammenzuziehen, weil in diesem Mittelwerte die Substanzmenge zum Ausdruck kommt, welche bei regelmäßigen Einkauf im Fleischerladen als durchschnittliche Nährstoffzufuhr in einer längeren Zeitperiode wirklich erhalten und genossen wird.

Die nachstehende Tabelle gibt deshalb die Einkaufsmenge, die Menge des efsbaren Teiles sowie die prozentische Zusammensetzung des efsbaren Teiles als summarischen Durchschnittswert der Hauptgruppen von Fleisch und Wurst.

Tabelle XXVII.

## Mittelwert der Zusammensetzung von Fleisch und Wurst.

	Preis pro 250 g Pfg.	Gesamt- gewicht erhalten g	Davon efsbare Teile κ	In 100 g frisch efsbare Teile		
				Trocken- substanz g	Eiweiß m. Salze etc. g	Fett g
Rindfleisch	48	263	244	41	24	17
Schweinfleisch	41	268	246	54	23	31
Kalbfleisch	46	264	235	27	23	4
Hammelfleisch	36	258	229	57	24	33
Mittel	43	263	239	45	23	22
	125 g					
Knackwurst	23	134	131	74	23	51
Leberwurst I. Qual.	25	133	129	69	19	50
„ II. „	20	143	140	65	16	49
Blutwurst I. „	25	134	127	66	26	40
„ II. „	20	147	138	71	23	48
Zerelatwurst	40	132	129	74	29	45
Mettwurst	25	132	131	71	18	53
Knoblauchwurst	23	136	135	42	24	18
Salamiwurst	42	135	132	82	32	50
Mortadellawurst	38	138	137	34	24	10
Mittel	28	136	133	65	24	41



Es ergibt sich hieraus, daß der Wassergehalt des eßbaren Teiles des frischen Fleisches große Schwankungen von 73—43 % Wasser aufweist. Das Kalbfleisch enthält am wenigsten Trockensubstanz, nämlich 27 %, dann folgt Rindfleisch mit 41 %, hierauf Schweinefleisch mit 54 % und endlich Hammelfleisch mit 57 % Trockensubstanz.

Die Ursache, welche diesen ungleichen Gehalt an Trockensubstanz bedingt, beruht jedoch ausschließlich auf dem Fettreichtum des betreffenden Fleisches, von welchem Kalbfleisch als das fettärmste im Durchschnitt nur 4 % Fett enthält, während im Schweinefleisch und im Hammelfleisch der Fettgehalt bis 31 bzw. 33 % ansteigt.

Dagegen ist der Gehalt an Eiweiß inkl. Salzen und Extraktivstoffen in allen Fleischarten, gleichviel ob Kalbfleisch oder Hammelfleisch, nahezu derselbe und mit 23 % zu bewerten.

In den Wurstarten, bei welchen eine willkürliche Änderung der Zusammensetzung des Inhaltes durch den Fleischer nicht nur möglich ist, sondern geradezu absichtlich im Interesse der Konsumenten vorgenommen wird, herrscht, wie vorstehende Tabelle zeigt, das Bestreben vor, der Wurst vor allem einen höheren Fettgehalt zu geben. Der Wassergehalt schwankt naturgemäß bei den Wurstarten in weiten Grenzen und ist insbesondere davon abhängig, ob dieselben als frische Wurst oder als Dauerwurst zum Genusse kommen, in welchem letzterem Falle die Austrocknung durch Räuchern, wie insbesondere auch durch langes Lagern in trockener Luft zum Teil soweit getrieben wird, daß er, wie z. B. bei Knackwurst und Cervelatwurst, im Gesamtmittel auf 26 % heruntergeht und bei Salamiwurst im Mittel der sämtlichen untersuchten Wurstproben dieser Art bis auf 18 % Wasser fällt. Prozentisch sind also die Würste sämtlich gehaltreicher an Nährstoffen. Es wird dies jedoch, wie aus obiger Tabelle hervorgeht, insbesondere durch den hohen Fettgehalt, der bei Dauerwürsten in der Regel 50 und mehr Prozent Fett des eßbaren Teiles ausmacht, hervorgerufen.

Der Eiweißgehalt inkl. den Wurstsalzen und den Extraktivstoffen ist mit 24 % ziemlich gleich dem des frischen Fleisches.



Von Interesse erscheint weiter eine übersichtliche Zusammenstellung darüber, welche Gattung des frischen Fleisches und der Wurstwaren am vorteilhaftesten eingekauft wird. Sie ergibt sich, wenn man aus den Gesamtmittelwerten der Einzelanalysen die Nährstoffe berechnet, die für 1 Mark erhalten werden.

Tabelle XXVIII.

## Nährstoffmengen in Fleisch und Wurst für 1 Mark.

	Gesamtgewicht g	Eßbare Teile			
		frisch g	Trockensubstanz g	Eiweiße m. Salze etc. g	Fett g
Rindfleisch	548	508	208	122	86
Schweinfleisch	654	600	324	138	186
Kalbfleisch	574	511	138	118	20
Hammelfleisch	717	636	362	152	210
Mittel	623	564	258	133	125
Knackwurst	583	570	422	131	291
Leberwurst I. Qualität	532	516	356	98	258
„ II. „	715	700	455	112	343
Blutwurst I. „	536	508	335	132	203
„ II. „	735	690	490	159	331
Zervelatwurst	330	322	238	93	145
Mettwurst	528	524	372	94	278
Knoblauchwurst	591	587	246	140	106
Salamiwurst	321	314	257	100	157
Mortadellawurst	363	360	122	86	36
Mittel	523	509	329	114	215

Nach dem Einkaufspreis ist also unter den frischen Fleischarten das Hammelfleisch am billigsten. Es wird für 1 Mark an eßbaren Teilen nicht nur die größte Menge von Trockensubstanz, sondern auch die größte Menge von Eiweiß und von Fett erhalten. Gleichwohl erfreut sich das Hammelfleisch keiner sehr großen Beliebtheit auch bei der ärmeren Bevölkerung. Der Grund liegt offenbar darin, daß dasselbe eine Fettart enthält, welche vermöge ihres hohen Schmelzpunktes zu den schwer



verdaulichen Fetten gehört und aus dem Grunde auch im kalten Zustande nicht genossen werden kann.

Das Kalbfleisch ist, wie aus obiger Tabelle hervorgeht, ein Luxusfleisch, insofern es bei geringem Gehalt an Eiweißsubstanz außerordentlich fettarm ist.

Am vorteilhaftesten für den arbeitenden Körper erweist sich unzweifelhaft das Schweinefleisch, von welchem bei gleichem Preise sehr große Mengen an Eiweißsubstanz, wie auch sehr reichliche Fettmengen in einer weichen, schmackhaften und leicht verdaulichen Form geboten wird.

Die Beliebtheit, welche die Wurstwaren gerade in Arbeiterkreisen so vielfach haben, ist nach vorstehenden Untersuchungsergebnissen voll berechtigt. Wenn auch das absolute Kaufgewicht, wie auch das Gewicht des frischen, essbaren Teiles, welchen man für den Einheitspreis von 1 Mark erhält, bei den Wurstwaren etwas geringer ist als beim Einkauf des frischen Fleisches, so ergibt sich, daß die essbare Menge der Trockensubstanz in den Wurstsorten in der Regel erheblich größer ist als im frischen Fleische.

In einzelnen, von den Arbeitern vorzugsweise genossenen Wurstarten, wie Knackwurst, Blutwurst und Knoblauchwurst ist auch der Eiweißgehalt, welchen man in diesen Würsten zum Einkaufspreis von 1 Mark erhält, ebenso groß und zum Teil sogar erheblich größer als die Eiweißmenge, welche für 1 Mark im frischen Fleische erhalten wird.

Besonders auffallend ist aber der sehr hohe Fettgehalt in den Wurstsorten, welcher im Durchschnitt sämtlicher Wurstproben 215 g Fett gegenüber 115 g Eiweißsubstanz inkl. Salzen und Extraktivstoffen beträgt.

In einzelnen Wurstarten, wie bei Leberwurst II. Qualität und auch bei Blutwurst II. Qualität, bzw. Mettwurst werden bei gleichem Einkaufspreis so große Mengen verabreicht, daß sich diese Ware eigentlich fast mehr als Fett-, »wie als Eiweißnahrung« kennzeichnet. Die Personen, welche bei geringem Einkommen darauf angewiesen sind, vorzugsweise von Pflanzenkost leben zu müssen, empfangen somit in den Wurstwaren animalische Nährstoffe, die des geringeren Preises wegen für sie sogar vorteilhafter



sind als der Einkauf von frischem Fleische und gleichzeitig gibt diese Ware Gelegenheit, neben den reichlichen Nährstoffmengen an Fett und Eiweiß und dem beträchtlichen Kalorienwerte derselben eine beliebige Abwechslung in dem Geschmackswerte herbeizuführen, was um so höher anzuschlagen ist, als diese Waren in der Regel sofort essfertig sind, sich bequem transportieren, teilen und aufheben lassen und vermöge des reichen Gehalts an Gewürzen eine schmackhafte und die Verdauung befördernde Zugabe zur Pflanzenkost bzw. Brot bilden.

---



# Über die Fettbestimmung im Fleisch und Fleischwaren mittels des Gerberschen Azid-Butyrometers.

Von

Dr. med. **Toyokichi Kita.**

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität Leipzig.)

Bei der Prüfung und Beurteilung des Wertes der verschiedenen Nahrungsmittel ist es notwendig, ihre Bestandteile nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ zu kennen. Die Zusammensetzung von Fleisch und Fleischwaren zeigt, wie schon der äußere Anschein lehrt, weitgehende Unterschiede. Gerade bei Fleisch und Fleischwaren sind die Unterschiede in der quantitativen Zusammensetzung größer als bei den meisten anderen Nahrungsmitteln.

In der vortrefflichen Zusammenstellung, welche König<sup>1)</sup> in seiner »Chemie der Nahrungs- und Genussmittel« gibt, hat die Zusammensetzung des essbaren Teiles der Ochsenlende bei 49 ausgeführten Analysen Schwankungen, welche sich hinsichtlich des Wassergehaltes von 51,1—74,7%, bei Stickstoffsubstanz zwischen 10,6—23,1% und bei Fett zwischen 9,6—31,3% bewegen.

Für die praktische Ernährungslehre können also Mittelwerte auch nicht entfernt Verwendung finden, um den Nährwert einer Probe auch nur einigermaßen zutreffend abzuschätzen. Es bleibt also nur übrig, das Fleisch oder die Fleischwaren in jedem ein-

---

1) König, Chemie der Nahrungs- u. Genussmittel, IV. Aufl., 1903, S. 7.



zelenen Falle zu untersuchen. Bekanntlich ist die Zusammensetzung von völlig magerem bzw. fettfrei geschnittenem Fleisch normal ernährter Tiere sehr gleichmäßig. Die Verschiedenheiten werden in erster Linie durch den wechselnden Fettgehalt hervorgerufen, welchen das Tier bei besserer oder schlechter Ernährung im Körper als Reservestoffe aufspeichert.

Die Bestimmung des Fettes in Fleisch und Fleischwaren hat aber auch mit Rücksicht auf den hohen Kalorienwert des Fettes ein großes praktisches Interesse.

Über die Methode, das Fett in Fleisch und Fleischwaren zu bestimmen, liegen zahlreiche Arbeiten vor.

Vor allem kommt die Soxhletsche<sup>1)</sup> Methode in Betracht, deren Ausführung allgemein bekannt ist.

O. Franke<sup>2)</sup> modifiziert diese Methode, um im Fleische genauere Fettbestimmungen auszuführen in der Weise, daß er das Fleisch zuerst mit Alkohol und dann wie gewöhnlich mit Äther in dem Soxhletapparate entfettet.

E. Voit<sup>3)</sup> behandelt eine große Menge, ca 100 g gut zerkleinerten Fleisches vorher mit Alkohol, um das Eiweiß zu einer krümeligen Masse zu verteilen und trocknet es dann bei niedriger Temperatur im Wasserbade. Die Substanz wird hierauf gestossen und durch ein feines Drahtsieb gegeben. In einer Teilprobe erfolgt hierauf die Bestimmung des Wasser- und des Fettgehaltes, wobei letzterer in der Weise ermittelt wird, daß mittels Äther im Soxhletschen Extraktionsapparate 24 Stunden lang extrahiert und das gewonnene Rohfett mit Petroleumäther aufgenommen und nach Filtration und Trocknen gewogen wird.

Polinanti<sup>4)</sup> bestimmt den Fettgehalt des Fleisches im frischen wasserhaltigen Zustande, indem er 2 g Fleisch und 2 g Quecksilber 6 Stunden lang mit 200 ccm Äther schüttelt und dann das Fett in einem Bruchteile der ätherischen Lösung bestimmt.

1) Soxhlet, Anleitung zur Hygiene. Untersuchung von Emmerich und Trillich, II. Aufl., S. 238.

2) Franke, Zeitschr. f. Biologie, 1897, Bd. 17, S. 549—554.

3) Voit, Zeitschr. f. Biologie, 1897, Bd. 17, S. 555—582.

4) Polinanti, Pflügers Archiv, 1898, Bd. 70, S. 366.



Liebermann und Szekeli<sup>1)</sup> wenden zur Fettbestimmung in Futtermitteln und Fleisch eine Methode an, welche darauf beruht, in einem Kolben von bestimmten Gröößenmaßen die Fette der Untersuchungssubstanz mit 50proz. Kalilösung zu verseifen, die gebildeten Seifen mit Schwefelsäure zu zerlegen und die frei gewordenen Fettsäuren mit Petroleumäther auszuschütteln. Hierauf werden die Fettsäuren mit alkoholischer Kalilösung unter Zusetzung von Phenolphthalein genau neutralisiert und die gewonnene Seifenlösung im Wassertrockenschranke getrocknet und gewogen und auf Neutralfett berechnet.

Die ausgeführten Vergleichsanalysen zeigen mit der Soxhlet'schen Extraktionsmethode gute Übereinstimmung.

F. Tangl und J. Weiser<sup>2)</sup>, welche nach diesem Verfahren eine Reihe von Fettbestimmungen in verschiedenen Fleischsorten ausgeführt haben, empfehlen die neue Methode wegen ihrer Genauigkeit und raschen Ausführbarkeit.

G. Rosenfeld<sup>3)</sup> wendet bei der Fettbestimmung im Fleische als Extraktionsmittel statt Äther Chloroform an und erhält dann nach Verdampfung dieses Lösungsmittels durch Ausziehen des Rückstandes mit kaltem absolutem Äther das reine Fett.

Alle diese Methoden verfolgen die Absicht, genauere Werte der Fettbestimmung im Fleische dadurch zu erhalten, daß auch die geringsten in den Eiweißsubstanzen eingeschlossenen Fettmengen befreit und der Extraktion zugänglich gemacht werden, wie dies bereits von C. Dormeyer<sup>4)</sup> durch seine eingehenden und umfassenden Arbeiten über die quantitative Bestimmung des Fettes in tierischen Organen nachgewiesen wurde.

Wenn auch die vorstehenden Methoden bei genauer Einhaltung der Versuchsbedingungen eine zuverlässige Fettbestimmung ermöglichen, so sind sie andererseits so kompliziert und zeitraubend, daß sie nur in einzelnen Fällen und auf besonders exakte Untersuchungen Anwendung finden. Die Möglichkeit, den

1) Liebermann und Szekeli, Archiv f. Physiol., Bd. 72, S. 360.

2) Tangl, F. und Weiser, J., Archiv f. Physiol., Bd. 72, S. 367.

3) Rosenfeld, Zeitschr. f. Unters. d. Nahrungs- u. Genussmittel, 1901.

4) Dormeyer, Pflügers Archiv, 1895, Bd. 61, S. 341 u. 1896, Bd. 65, S. 81.



Fettgehalt von Fleisch und Fleischwaren leicht, schnell und billig, sowie mit hinreichender Zuverlässigkeit bestimmen zu können, würde von großer praktischer Bedeutung sein.

Während die Fettbestimmung im Fleisch und in Fleischwaren bisher noch keine Vereinfachung zu einem exakten Schnellverfahren gefunden hat, hat die Fettbestimmung in der Milch und in Molkereiprodukten erhebliche Fortschritte gemacht, welche nicht nur das Bedürfnis in landwirtschaftlichen Kreisen, sondern auch das der Analytiker zu befriedigen vermochte.

Abgesehen von der zuverlässigen aräometrischen Bestimmungsmethode des MilCHFettes nach Soxhlet hat die Gerbersche Methode unstreitig die größte Verwendung in Laboratorien wie in der Praxis gefunden. Dieselbe ermöglicht nicht nur in der Milch, sondern auch in Butter, Rahm und Käse ganz genaue Fettbestimmungen, und die technische Einrichtung des Verfahrens ist von Gerber in dem Maße ausgearbeitet und vervollkommen worden, daß diese Methode Massenuntersuchungen in kurzer Zeit und mit größter Genauigkeit ausführen läßt.

Es erschien mir deshalb von Wichtigkeit, festzustellen, ob die Gerbersche Methode auch bei der Fettbestimmung im Fleisch und Fleischwaren anwendbar ist und unter welchen Voraussetzungen bzw. Abänderungen das Azid-Butyrometer im Fleisch und Fleischwaren exakte Fettbestimmungen ermöglicht.

Von der Generalverkaufsstelle von Dr. N. Gerbers Molkerei in Zürich<sup>1)</sup> werden zwei Sorten von Butyrometer in den Handel gebracht, von welchen das einseitig offene Butyrometer in 90 gleiche Grade eingeteilt ist und bei Verwendung von 11 ccm Milch je ein Grad der Teilstriche 0,1% Fett angibt, während das beiderseitig offene Butyrometer zur Aufnahme von größeren Substanzmengen bestimmt, in 100 Grade eingeteilt ist und bei Verwendung von 5 g Butter oder Käse Fettmengen für jeden Grad der Skala 1% Fett angibt.

---

1) Dr. N. Gerbers Azid-Butyrometrie. Univ. Bestimmungsmethode f. alle Milcharten und Milchprodukte, 9. Aufl., 1900; Vertreter: F. Hugerhoff, Leipzig.



Die nächste Frage war nun, ob bei Verwendung von Fleisch im Azid-Butyrometer eine vollkommen klare und scharf abgegrenzte Fettschicht in dem Instrument erhalten wird, um eine exakte Ablesung der Fettmenge vornehmen zu können.

Zu den Versuchen diente zunächst frisches Rindfleisch, welches in einer kleinen Fleischschneidemaschine zerkleinert und gut gemischt wurde.

In die einseitig offenen Butyrometer wurde in wiederholten Versuchen je 5 g zerkleinertes Fleisch und 10 ccm der vorgeschriebenen konzentrierten Schwefelsäure mit einem spezifischen Gewicht von 1,820—1,825 gebracht und unter öfterem tüchtigem Schütteln im Wasserbade bei 60—70° C digeriert. Die Lösung des Fleisches erfolgte hierbei so langsam, daß erst nach 1 bis 4 Stunden die durch die Säure sehr stark gequollenen Eiweißmassen verteilt und gelöst waren. Aus der tiefdunkelbraunen bis schwarzen Schwefelsäurelösung des Fleisches konnte auch nach Zusatz der vorgeschriebenen Menge von 1 ccm Amylalkohol trotz andauernden und wiederholten Zentrifugierens keine klare abgegrenzte Fettschicht erhalten werden.

Auch bei Anwendung von 2,5 g Fleisch und dem vorgeschriebenen Zusatz von 10 ccm Schwefelsäure konnte die Abscheidung einer klaren Fettschicht trotz Anwendung von Amylalkohol nicht erreicht werden.

Der Grund liegt offenbar darin, daß die konzentrierte Schwefelsäure mit dem Fleisch eine so zähe und dickflüssige Masse liefert, daß die Trennung des Fettes von der Lösung sich ungenügend vollzieht.

Versuche, die nun in der Richtung angestellt wurden, die Auflösung des Fleisches mit einer verdünnteren Schwefelsäure vorzunehmen, führten zum Ziele.

Wird 1 Volumen der konzentrierten Schwefelsäure vom spezifischen Gewicht von 1,820—1,825 mit dem gleichen Volumen Wasser verdünnt, so erhält man eine Säure, die 2,5 bzw. 5,0 g zerkleinertes Fleisch im Butyrometer so rasch löst, daß sie unter Einwirkung der Wärme und wiederholtem Schütteln bereits nach 5—10 Minuten erfolgt ist, während die konzentrierte Schwefel-



säure erst nach 1—4stündigem Behandeln des Fleisches völlig auflösend wirkte.

Es wurde deshalb zu allen folgenden Versuchen eine Schwefelsäure von 1 Vol. konzentrierter Schwefelsäure mit 1 Vol. destilliertem Wasser in Anwendung gebracht.

Die nächsten Untersuchungen wurden zur Erörterung der Frage ausgeführt, ob bei Verwendung der verdünnteren Schwefelsäure die Benutzung von Amylalkohol zur vollständigen Abscheidung des Fettes erforderlich ist. Hierbei ergab sich, daß bei Behandlung von 2,5 g Fleisch im einseitig offenen Butyrometer, wie bei Behandlung von 5,0 g Fleisch im beiderseitig offenen Butyrometer mittels Schwefelsäure in Verdünnung von 1:1 keine klare Fettschicht erhalten wurde, solange Amylalkohol fehlte. Es blieb häufig an der Berührungsstelle zwischen Fett und Schwefelsäure eine weißlich trübe Masse, welche trotz wiederholten Erwärmens und andauernden Zentrifugierens bestehen blieb und eine genaue Ablesung der Grenzschrift unmöglich machte.

Wurde in diesen Fällen nachträglich der vorgeschriebene 1 ccm Amylalkohol hinzugegeben und wiederum geschüttelt und zentrifugiert, so entstand in jeder Probe sofort eine klare scharf abgegrenzte Fettschicht.

Da bei der Fettbestimmung des Fleisches im Azid-Butyrometer nur relativ kleine Gewichtsmengen, 2,5 resp. 5,0 g Fleisch, zur Anwendung kommen können, ist die ganz homogene Mischung der zu untersuchenden Fleischprobe eine unbedingte Arbeitsforderung. Eine solche Mischung läßt sich in größeren und kleineren Fleischportionen leicht mittels der bekannten Fleischschneidemaschine vornehmen, bei welcher durch eine Spiralwalze das eingeführte, knochenfrei geschnittene Fleisch gegen eine durchlochte Stahlscheibe geprefst und hier durch ein gleichzeitig vor den Öffnungen rotierendes Messer zerkleinert wird. Auch sehr fettes Fleisch, bzw. Fleisch mit anhaftenden Stücken reinen Fettgewebes werden durch diese Fleischschneidemaschine rasch zu einem homogenen Brei verwandelt.

Ich nahm zunächst an, daß ein dreimaliges Durcharbeiten des Fleisches durch die Fleischschneidemaschine eine so voll-



ständige Mischung der Masse ermögliche, dafs abgewogene Teilproben von 2,5 g gleichmäfsig gemischt sind.

Zur Feststellung, ob ein dreimaliges Durcharbeiten durch die Fleischschneidemaschine die vollständige Mischung bewirkt, wurden Kontrollversuche in der Weise ausgeführt, dafs von zwei verschiedenen auf obige Weise durcharbeiteten Fleischproben in 4 Einzelbestimmungen je 2,5 g frisches Fleisch abgewogen wurden und nach Auflösen des Fleisches mit Schwefelsäure und Abzentrifugieren des Fettes die Höhe der Fettschicht in Teilgraden des einseitig offenen Butyrometers abgelesen wurde.

Es ergaben sich

Probe	Fleisch A		Fleisch B	
	Fleisch g	Teilstriche Fett	Fleisch g	Teilstriche Fett
1	2,5	20,0	2,5	89,0
2	2,5	22,5	2,5	89,0
3	2,5	21,0	2,5	90,0
4	2,5	25,0	2,5	90,0

Diese und noch andere in gleicher Art ausgeführte Untersuchungen zeigten, dafs auch nach dreimaligem Durcharbeiten des Fleisches eine völlige homogene Mischung nicht erreicht wurden.

Zu den folgenden Versuchen wurde deshalb das Fleisch, von welchem jedesmal eine Menge von 250 g frisches Fleisch zur Verwendung kam, 7 mal durch die Fleischschneidemaschine getrieben, wobei die einzelnen Portionen vor jedesmaliger Rückgabe in die Maschine noch mit einem Spatel durchknetet wurde.

Auf diese Weise wurde erreicht, dafs die Kontrollbestimmungen des 7 mal durchgearbeiteten Fleisches nunmehr völlig übereinstimmende Werte gaben.

Diese Übereinstimmung tritt ein, gleichgültig ob sehr mageres oder sehr fettreiches Fleisch zur Verwendung kommt. So wurden



bei Verwendung von 2,5 g Fleisch in dem einseitig offenen Butyrometer folgende Teilstrichwerte an Fett gefunden:

Fleisch- probe g	Fett-Teilstriche	
	Bestimmung	
	1	2
2,5	4,5	4,5
2,5	37,5	37,5
2,5	12,5	12,0
2,5	7,5	7,5
2,5	23,5	23,5

Mit dem beiderseitig offenen Butyrometer und Verwendung von 5 g Fleisch ergaben sich in beiden Kontrollbestimmungen nachstehende Teilstriche für Fett:

Fleisch- probe g	Fett-Teilstriche	
	Bestimmung	
	1	2
5,0	28,3	28,3
5,0	17,0	17,0
5,0	30,5	30,5
5,0	6,7	6,7
5,0	5,5	5,5
5,0	27,0	27,0

Aus diesen Bestimmungen geht somit hervor, daß man mittels des Azid-Butyrometers aus dem frischen gleichmäßig gemischten Fleische völlig übereinstimmende Kontrollwerte erhält.

Bekanntlich werden die Butyrometer bereits fertiggestellt und mit den eingätzten Teilstrichen für die Fettgrade in den Handel gebracht. Es erschien mir von Interesse, zunächst festzustellen, welchen Fettmengen ein Teilstrich der von mir verwendeten Instrumente tatsächlich entspricht.

Hierzu wurde völlig reines, wasserfreies Schweinefett in genau abgewogenen Mengen in das Butyrometer gebracht und dann, wie bei der Fettbestimmung im Fleische, die Behandlung



mit Schwefelsäure, Zusatz von Amylalkohol und Auszentrifugieren des abgeschiedenen Fettes vorgenommen.

Butyrometer Nr.	Ab- gewogenes Fett g	Gaben Teilstriche Fett	1 Teilstrich entspricht = g Fett
1	0,3000	26,5	0,01125
2	0,5000	45,0	0,01111
3	0,8000	71,5	0,01118
4	0,5585	50,0	0,01117
5	0,7962	70,0	0,01137

Die Teilung der verwendeten 5 Butyrometer ist somit eine sehr genaue. Im Mittel entspricht ein Teilstrich des von mir verwendeten einseitig offenen Butyrometers 0,01122 g Fett.

Bei Verwendung der beiderseitig offenen Butyrometer, welche, wegen der größeren Abstände der Teilstriche auch größere Fettmengen der Bestimmung zugänglich macht, wurden unter Anwendung der gleichen Versuchsanordnung wie vorher die folgenden Ergebnisse gefunden:

Butyrometer Nr.	Ab- gewogenes Fett g	Gaben Teilstriche Fett	1 Teilstrich entspricht = g Fett
1	2,0000	41,0	0,0490
2	3,0000	59,5	0,0504
3	5,0000	100,0	0,0500
4	1,8031	37,5	0,0529
5	2,2704	46,0	0,0493
6	2,5491	52,0	0,0490
7	1,9658	40,0	0,0491
		Mittel	0,0500

Bei Anwendung von 5,0 g Fett in dem beiderseitig offenen Butyrometer gibt somit die abgelesene Zahl der Teilstriche direkt den Prozentwert des Fettes an.

Um die Zuverlässigkeit der Fettbestimmung von frischem Rindfleisch mittels des Butyrometers weiterhin zu prüfen, wurden in nachstehenden 4 Versuchen das Fett des Fleisches in 2,5 g



frischer Substanz mit dem einseitig offenen Butyrometer und in derselben Fleischprobe unter Anwendung von 5 g Fleisch das Fett mittels Äther nach Soxhlets Verfahren bestimmt und im Mittel von 2 Kontrollversuchen folgende Werte erhalten:

Probe Fleisch 2,5 g	Teilstriche des Butyrometers	Nach Soxhlet gab 5 g Fleisch = g Fett	1 Teilstrich g Fett
1	22,1	0,4660	0,01054
2	12,2	0,2745	0,01121
3	12,2	0,2874	0,01173
4	79,75	2,3167	0,01162
		Mittel	0,01127

Der Skalenwert für das einseitig offene Butyrometer erweist sich demnach bei der direkten Verwendung von abgewogenen Fettmengen zu **0,01122 g** Fett pro Teilstrich der Skala, während er bei der Fettbestimmung im frischen Fleische, bestimmt auf Grund des nach dem Soxhletschen Verfahren gefundenen Fettgehaltes im Fleische, sich auf **0,01127 g** pro Strich der Skala stellte. Die Ergebnisse sind somit vollkommen übereinstimmend. Für den beiderseitig offenen Butyrometer ergab sich bei dem Kontrollversuch mit Schweineschmalz der Wert des Teilstreiches der Skala zu genau **0,05 g** Fett.

Um festzustellen, mit welcher Genauigkeit in ein und derselben Rindfleischprobe der Fettgehalt mittels des einseitig offenen und mittels des beiderseitig offenen Butyrometers gefunden werden kann, dienten folgende zwei Versuche, bei welchen jede Fleischprobe behufs vollständiger und sicherer Durchmischung 7 mal durch die Fleischschneidemaschine getrieben worden war.

Als Skalenwert wurde nach dem obigen Befunde mittels abgewogener Fettmengen für das einseitig offene Butyrometer die Fettmenge von 0,01122 g Fett und für das beiderseitig offene Butyrometer die Fettmenge von 0,05 g Fett in Rechnung gebracht.



	Einseitig offenes Butyrometer				Beiderseitig offen. Butyrometer			
	Fleischprobe I		Fleischprobe II		Fleischprobe I		Fleischprobe II	
Verwendete Fleischmenge . . . . .	2,5	2,5	2,5	2,5	5,0	5,0	5,0	5,0
Zahl der Skalenstriche . . . . .	4,5	4,5	37,5	37,5	2,0	2,0	17,0	17,0
% Fett im Fleische	2,02	2,02	16,8	16,8	2,0	2,0	17,0	17,0

Wie man sieht, ergeben die beiden Butyrometer sehr übereinstimmende Werte.

Bei fettarmen Fleisch empfiehlt sich die Verwendung des einseitig offenen Butyrometers, da das kleinere Volumen des Skalenwertes einen größeren und besser ablesbaren Ausschlag in dem Instrument liefert.

Bei fettreicherem Fleisch ist die Verwendung des beiderseitig offenen Butyrometers nicht bloß wegen der größeren Aufnahme des Fettes in dem Skalenteile des Instrumentes, sondern auch wegen der bequemen Fettbestimmung empfehlenswert, da der Skalenwert bei Verwendung von 5 g Fleisch direkt die Ablesung des Fettgehaltes in Prozenten zuläßt.

Die Bestimmung des Fettes im Schweine-, Kalb- und Hammelfleisch erfolgt in derselben Weise, wie ich sie bei den Versuchen mit Rindfleisch beschrieben habe. Der Skalenwert für das Fett bleibt derselbe, da die spezifischen Gewichte des Fettes nur geringe und bei der Bestimmung im Acid-Butyrometer nicht mehr zum Ausdruck kommende Differenzen zeigen.

Nach Benedikt Ulzer<sup>1)</sup> beträgt das spezifische Gewicht des Schweinefettes 0,935, das des Hammelfettes 0,940 und das des Rinderfettes 0,936 bei 15° C.

Bei Schweinefleisch, bei welchem zum Teil sehr hohe Fettwerte vorkommen, die bis zu 50 und 60% des knochenfreien frischen Fleisches ansteigen, ist naturgemäß das beiderseitig offene Butyrometer anzuwenden.

1) Benedikt Ulzer, Analyse der Fette und Wachsorten, 1903, S. 560.



Ebenso wie im frischem Fleische gelingt die Bestimmung des Fettes in den verschiedenen Wurstsorten mittels des beschriebenen Verfahrens.

Hiebei ist zur Vorbereitung die Schale der Wurst abzuziehen, ebenso sind etwa vorhandene grobe Gewürzteile, wie Pfefferkörner, Kapern u. dgl. zu entfernen. Die Wurstsubstanz läßt sich mit der Fleischschneidemaschine ebenso bequem und vollkommen zerkleinern und durchmischen wie frisches Fleisch, nur ist auch hier ein wenigstens 5—7 maliges Bearbeiten mit der Fleischscheidemaschine erforderlich, um wirklich homogene Mischungen zu erhalten.

Während bei den Fleischwaren und Wurstsorten im Butyrometer regelmäßig eine scharfe Abgrenzung der Fettschicht eintrat, war dies bei der Fettbestimmung bei den Fischen nicht jedesmal der Fall.

Insbesondere zeigte sich, daß bei geräucherten Heringen, wie auch bei geräucherten Lachsheringen und Pökelheringen, namentlich dann, wenn die Fische durch das Lagern stärker ausgetrocknet waren, die Fettbestimmung mit dem Butyrometer unsicher wurde. In diesen Fällen wird nach dem Zentrifugieren zwischen der oberen klaren Fettschicht und der Fleischauflösung in der Schwefelsäure eine geringe Menge unlöslicher Substanz beobachtet, welche die Bildung einer scharfen Grenzschicht des Fettes und eine genaue Ablesung des Skalenwertes beeinträchtigt.

In solchen Fällen ist dann die Verwendung des Butyrometers nicht geeignet und muß die Fettbestimmung nach einem anderen Verfahren, wie z. B. nach dem Soxhlet-Verfahren, vorgenommen werden.

### Schlussfolgerungen.

1. Für Fleisch und Fleischwaren kann die Fettbestimmung mit Gerbers Acid-Butyrometer in ebenso rascher und allen praktischen Bedürfnissen entsprechender Weise ausgeführt werden, wie dies bei der Fettbestimmung von Milch und Milchprodukten bekannt ist. Um genaue und



zuverlässige Werte zu erhalten, ist bei Verwendung von Fleisch und Fleischwaren erforderlich, daß das Material in einer Fleischschneidemaschine vollkommen sicher, wenigstens 5—7 mal, durchgearbeitet wird, um eine so gleichmäßige Fettverteilung zu erhalten, daß zutreffende Durchschnittsproben entnommen werden können.

2. Zur Auflösung des Fleisches, sowie zum Freimachen des Fettes empfiehlt sich die Verwendung einer verdünnten Schwefelsäure und zwar in der Weise hergestellt, daß 1 Volumen Schwefelsäure von 1,820—1,825 spez. Gewicht zu 1 Volumen Wasser verdünnt wird.
3. In dem einseitig offenen Butyrometer sind 2,5 g Fleisch, in dem beiderseitig offenen Butyrometer 5,0 g Fleisch zu verwenden.
4. Es empfiehlt sich, in dem einseitig offenen Butyrometer zunächst nur ca. 8 ccm und in dem beiderseitig offenen Butyrometer ca. 17 ccm der verdünnten Schwefelsäure zuzusetzen, um in dem Instrument, welches in das Wasserbad von 60—70° C gestellt wird, noch soweit Raum zu lassen, daß ein Schütteln des flüssigen Inhaltes möglich ist.

Sobald die Fleischsubstanz durch wiederholtes Schütteln und durch Einwirkung der Wärme vollständig gelöst ist, setzt man 1 ccm Amylalkohol hinzu und weiter soviel der verdünnten Schwefelsäure, daß die später sich ausscheidende Fettschicht in dem Skalenrohre sich sammeln kann.

5. Das Butyrometer ist dann etwa 3—5 Minuten zu zentrifugieren und nach nochmaligem Einstellen in das Wasserbad die ausgeschiedene Fettmenge an der Skala abzulesen.

Durch eine Wiederholung des Zentrifugierens kann man sich überzeugen, daß die völlige Ausscheidung des Fettes eingetreten ist und die Skala einen konstanten Wert einnimmt.



6. Die Auflösung der Fleischsubstanz in der verdünnten Schwefelsäure vollzieht sich in ca. 5—10 Minuten. Ohne Zusatz von Amylalkohol erfolgt in der Regel eine unvollständige Ausscheidung und Klärung des Fettes.
  7. Die Resultate mit dem einseitig, wie mit dem beiderseitig offenen Butyrometer stimmen innerhalb der minimalen Fehlergrenzen des Ablesens der Fettschichten überein.
  8. Die Verwendung des beiderseitig offenen Butyrometers empfiehlt sich insbesondere bei fettreichen Fleischsorten und Wurstwaren, und auch deshalb, weil die abgelesenen Skalenwerte bei Verwendung von 5 g untersuchter Substanz direkt die Prozentwerte des Fettgehaltes angeben.
-



# Studien zur relativen Photometrie.<sup>1)</sup>

## II. Teil.

Vom

Dozenten Dr. **Stan. Růžicka.**

(Aus dem Hygienischen Institute des Prof. Kabrhel in Prag.)

### Einleitung.

Bei der hygienischen Beurteilung von Arbeitsplätzen in bezug auf ihre Beleuchtung vom Taglicht werden bisher zwei prinzipiell verschiedene Methoden in Anwendung gebracht:

1. Feststellung der absoluten Belichtungsintensität eines am betreffenden Arbeitsplatze liegenden weissen Papierblattes mittels eines Photometers. Und zwar soll diese Messung an einem möglichst ungünstigen (dunklen) Tage vorgenommen werden.
2. Bestimmung des sogenannten (Licht-) Raumwinkels mittels des Raumwinkelmessers von L. Weber.

Der ersten Methode haftet besonders der folgende Fehler an, welcher eine Folge der Veränderlichkeit der Intensität des Taglichtes ist:

Es ist überhaupt unmöglich die Belichtung der Arbeitsplätze durch eine einfache Bestimmung der dortselbst in einem bestimmten Momente herrschenden Lichtintensitäten ohne weiteres zu charakterisieren.

---

1) Vorgelegt der Böhm. Kaiser Franz Joseph-Akademie in Prag am 29. April 1904.



[Nur bei Einhaltung ganz bestimmter Versuchsbedingungen (Ausführung der Messung unter ganz bestimmten Verhältnissen des Taglichtes im Freien) sind auf diese Weise brauchbare und vergleichbare Resultate zu erhalten. Die Prinzipien eines solchen Verfahrens — der relativen Photometrie — habe ich schon vor zwei Jahren angegeben<sup>1)</sup> und werde sie unten genauer auseinandersetzen und eine Methode beschreiben, welche ihre Ausführung ermöglicht].

Der Beurteilung von Arbeitsplätzen auf Grund des (Licht-)Raumwinkels ist besonders der prinzipielle Umstand hinderlich, daß dieselbe nur das direkte Himmelslicht berücksichtigt, das von Wänden (gegenüberliegender Häuser, Wänden des Zimmers) usw. reflektierte aber unberücksichtigt läßt. Das reflektierte Licht kann aber die Belichtungsverhältnisse eines Arbeitsplatzes in sehr bedeutendem Maße beeinflussen, so daß der Raumwinkel ein zu ungenaues Maß für dieselben ist. (Erismann)<sup>2)</sup>.

Außerdem ist die Ausführung der Raumwinkelbestimmungen, speziell das Aufzeichnen des Fensterbildes und die Auszählung der Quadrate und Quadratbruchstücke sehr schwierig und auch ungenau.

Diese Schwierigkeiten bei der Raumwinkelmessung haben Gotschlich<sup>3)</sup> bewogen, eine Vereinfachung der Methode nach älteren Mustern (Förster) zu suchen, denn »trotz dieser Mängel bleibt der Raumwinkelmesser immer noch unser genauestes und bestes Instrument, um die Menge des auf einen Platz entfallenden Himmelslichts zu messen«.

Weber hat bekanntlich in seinem Instrumente auf Veranlassung Cohns in sehr geistreicher Weise drei Faktoren, welche die Intensität des vom Himmelsgewölbe auf einen bestimmten Platz direkt auffallenden Lichtes beeinflussen, zur Geltung gebracht: und zwar erstens und zweitens die beiden Dimensionen (z. B. die vertikale und die horizontale) der vom betreffenden

---

1) Studien zur relativen Photometrie. (Archiv f. Hygiene, XLIII, besonders S. 263—264.)

2) Archiv f. Hygiene, XVII.

3) Die Tageslichtmessung in Schulen. (Klinisches Jahrbuch, 1904.)



Platze sichtbaren leuchtenden Himmelsfläche und drittens den Winkel, in welchem diese Lichtstrahlen auf den Platz auffallen. Und es ist eben die Berücksichtigung dieser beiden Dimensionen, nämlich die Ausmessung der oben erwähnten Quadrate und Quadratbruchstücke, welche bei der Raumwinkelmessung große Schwierigkeiten macht.

Gotschlich hat also eine einfachere Methode ausgearbeitet, indem er zwei von den drei die Platzintensität beeinflussenden Faktoren — die horizontale Dimension des Raumwinkels und den Einfallswinkel — außer Betracht läßt und bloß den einen Faktor, die vertikale Dimension des Raumwinkels, den sogenannten Öffnungswinkel berücksichtigt, welcher Faktor »von wesentlichster Bedeutung für die Menge der einfallenden Lichtstrahlen ist«. Die noch zulässige untere Grenze für diesen Winkel setzt Gotschlich auf  $4^{\circ}$  fest. »Denn nur bei  $4^{\circ}$  noch blieben die Meterkerzenwerte stets, auch an trüben Tagen, über dem Minimum  $25^{\circ}$ .«

An zwei Schulzimmern, deren Ausmessung (Öffnungswinkel, Einfallswinkel, Raumwinkel, Meterkerzen [an hellen und auch an trüben Tagen]) der Autor zur Ausprobierung dieser Methode ausgeführt hat, stimmte es, daß an Plätzen mit kleinerem Öffnungswinkel als  $4^{\circ}$  nie eine geringere Helligkeit als 25 Meterkerzen konstatiert wurde: als geringste Intensität bei  $4^{\circ}$  Öffnungswinkel hat Gotschlich 26,8 Meterkerzen gefunden, auffallenderweise aber bei  $10^{\circ}$  Öffnungswinkel auch nur 27,3 Meterkerzen.

Leider führt der Autor kein größeres Beobachtungsmaterial an; aus welchem Grunde auch eine theoretische Analyse der Grundlagen dieser Schätzungsmethode nicht angebracht erscheint.

### Prinzip der relativen Photometrie.

Mittels der bisher besprochenen zwei Methoden der Beurteilung von Arbeitsplätzen in bezug auf ihre Beleuchtung vom Taglicht sind also brauchbare Resultate nicht zu erreichen.

Ich habe also, wie schon oben erwähnt, ein drittes Verfahren eingeschlagen, welches ich relative Lichtbestimmung nenne.



Ich gehe dabei von dem Gedanken aus, daß man durch die erste Methode — Feststellung der absoluten Belichtungsintensität am betreffenden Arbeitsplatze in Meterkerzen — brauchbare und genaue Resultate erhalten könnte, wenn von den Hygienikern eine bestimmte »normale« ungünstigste noch zulässige Intensität des Taglichtes im Freien angenommen und zu den Messungen immer gewählt werden würde, bei welcher noch Arbeit in den Schulen möglich sein soll, also auch der dunkelste Arbeitsplatz in den Schulen noch wenigstens das angenommene Minimum von Belichtungsintensität<sup>1)</sup> haben soll.

Am besten ist diese normale Intensität des Taglichtes im Freien durch Messung der Lichtintensität des Himmelsgewölbes im Zenit zu charakterisieren.

Material zur Ermittlung dieser normalen ungünstigsten Taglichtintensität im Freien wäre durch systematische tägliche Messungen der Intensität des Himmelsgewölbes während der in bezug auf Beleuchtung ungünstigsten Jahreszeit (etwa November bis Ende Februar) zu den ungünstigsten noch in Betracht kommenden Tageszeiten (8—9 Uhr vormittags und 3—4 Uhr nachmittags). Solche Messungen beabsichtige ich im nächsten Winter auszuführen; wären aber von möglichst mehreren Seiten erwünscht.

Nun ist es jedenfalls praktisch unmöglich bei jeder Messung eben genau diese konventionelle normale Taglichtintensität abzuwarten. Wenn es uns auch gelänge, dieselbe für einen Moment zu erwischen, so wäre sie in den meisten Fällen bei der Ausmessung des zweiten und dritten Platzes sehr oft, ja meistens wieder schon geschwunden (resp. verändert).

Aus diesem Grunde habe ich vorgeschlagen zur Ausführung der Messung immer 1. eine annähernd normale Taglichtintensität zu wählen und 2. die Intensitätsbestimmungen an allen fraglichen Arbeitsplätzen sowie auch die Intensitätsbestimmung des Taglichtes im Freien gleichzeitig auszuführen.

Den auf die genaue konventionelle normale ungünstigste Taglichtintensität entfallenden Wert der Belichtungsintensität

---

1) Als solches wird meistens die Gesamtintensität von 20 Meterkerzen angenommen.



eines jeden Arbeitsplatzes kann man dann wohl ohne bedeutenden Fehler auf Grund einer Proportion bekommen:

Die abgelesene annähernd normale Taglichtintensität  
im Freien . . . . .  $n_1$

Die konventionelle genau normale Taglichtintensität im  
Freien . . . . .  $n$

Die abgelesene Intensität am Arbeitsplatz . . . . .  $J_1$

Die der konventionellen Taglichtintensität im Freien entsprechende Intensität am selben Arbeitsplatz . . . .  $J$

$$J : J_1 = n : n_1$$

$$J = J_1 \frac{n}{n_1}.$$

Die ganze Sache erscheint klarer an einem bestimmten Beispiel.

Nehmen wir als die konventionelle ungünstigste Taglichtintensität (am Himmelsgewölbe gemessen) 2000 Meterkerzen an. Bei der Ausmessung einer Schulklasse an einem dunklen Tage (welcher der konventionellen ungünstigsten Taglichtintensität möglichst nahe entspricht) konstatiert man an einem Arbeitsplatz 30 Meterkerzen; und die gleichzeitig im Zenit des Himmelsgewölbes konstatierte Intensität ist 2500. Aus der Proportion  $J : 30 = 2000 : 2500$  ergibt sich als die der konventionellen ungünstigsten Taglichtintensität entsprechende Belichtungsintensität des betreffenden Arbeitsplatzes  $J = 24$ .

Man nimmt bei dieser Berechnung an, daß sich die Belichtungsintensität eines Arbeitsplatzes in demselben Verhältnis verändert wie die Taglichtintensität im Freien, welche ihre Quelle ist. Oder anders gesagt, daß die an einem bestimmten Arbeitsplatz herrschende Lichtintensität ein bestimmter Bruch von der Taglichtintensität im Freien ist.<sup>1)</sup>

1) Denn die Abblendungs-, Absorptions- und Reflexionsverhältnisse, welche die Größe dieses Bruches bestimmen, sind z. B. bei einem bestimmten Schulzimmer, bei einem bestimmten Arbeitsplatz ein für allemal gegeben, soweit keine baulichen Veränderungen am Schulzimmer oder gegenüberliegenden Gebäuden vorgenommen werden, soweit Fenster durch keine Vor-



Die Richtigkeit dieser Annahme ist für bestimmte Bedingungen, welche bei der Ausführung der Messung eingehalten werden müssen, sehr wahrscheinlich (Messungen müssen natürlich nähere Auskunft geben).

Die Messung muß nämlich an einem nebligen, düsteren Tage, dessen Lichtverhältnisse den konventionellen ungünstigsten entsprechen, vorgenommen werden, und zu solcher Tageszeit, während welcher sich die Sonne in möglichst ungünstiger Stellung, also möglichst tief am Horizont und möglichst weit von demjenigen Segment des Himmelsgewölbes befindet, welches den betreffenden Raum mit Licht versorgt. Also ein Raum, dessen Fenster gegen Osten gerichtet sind, muß gegen Abend ausgemessen werden; ein westlicher Raum in der Frühe, nördliche und südliche Räume entweder abends oder früh.

Dadurch erreicht man nämlich an solchen nebligen Tagen, an welchen der Himmel ganz gleichmäßig bedeckt ist, daß das in Betracht kommende Segment des Himmelsgewölbes ganz diffus und sehr gleichmäßig leuchtet. Und es ist dadurch ein sehr bestimmter Charakter des lichtspendenden Körpers gegeben.

Glücklicherweise ist es eben derjenige Charakter desselben, welcher für die hygienische Beurteilung von Arbeitsplätzen in Frage kommt: nämlich der ungünstigste.

Diejenigen Fälle, in welchen der Himmel nicht so gleichmäßig bedeckt, oder sogar teilweise unbedeckt ist, sind in bezug auf Lichtverhältnisse immer die günstigeren. Für die hygienische Beurteilung sind aber eben die ungünstigsten Verhältnisse ausschlaggebend; der Hygieniker hat zu entscheiden, ob der betreffende Platz unter ungünstigsten noch in Betracht kommenden Verhältnissen noch genügend beleuchtet ist; um die günstigeren braucht er sich dann nicht weiter zu kümmern.

hänge u. a. verhängt, ihre Glastafeln nicht verschmutzt oder sogar weißgestrichen werden, soweit die Aufstellung des Mobiliars im Zimmer dieselbe bleibt, der Wandanstrich keine wesentliche Veränderung erleidet und auch der Schatten der Schüler auf die Arbeitsplätze nicht fällt.

Bei Lichtmessungen müssen also Vorhänge vollkommen hinaufgezogen werden, die Reinheit der Glastafeln und des Wandanstriches etwa die ungünstigste noch geduldet sein, alle Schüler an ihren Plätzen sich befinden.



Der Umstand also, daß die in der oben angeführten Proportion ausgedrückte Beziehung zwischen der Intensität des Himmelsgewölbes im Zenit und einer Platzintensität im Zimmer für solche günstigeren Belichtungsverhältnisse keine Gültigkeit hat — was ohne Zweifel zutrifft<sup>1)</sup> — tut der Richtigkeit meines Verfahrens keinen Abbruch.

---

Auf Grund der oben dargelegten Beziehungen ergibt sich nun endlich aber, daß zur Bestimmung des Charakters eines Arbeitsplatzes in bezug auf seine Belichtung überhaupt keine absoluten Lichtintensitäten nötig sind<sup>2)</sup>, wenn einmal der Wert der konventionellen minimalen Tageslichtintensität im Freien festgelegt ist. In solchem Falle genügt dann das Verhältnis zwischen der Tageslichtintensität und der betreffenden Platzintensität, natürlich das für die oben ausführlich besprochenen ungünstigsten Umstände geltende Verhältnis.

Wären z. B. als jene conv. min. Tageslichtintensität im Freien 2000 Meterkerzen angenommen und gälte als geringste zur Arbeit nötige Platzintensität 20 Meterkerzen, so würde das Grenzverhältnis 1:100 sein: Plätze mit einem Verhältnis von 1:101 oder noch mehr wären unterhalb dieser Grenze, Plätze mit einem Verhältnis 1:99 oder noch weniger wären oberhalb dieser Grenze.

Freilich kann man bei Kenntnis dieses Verhältnisses und der Minimalgrenze des Taglichtes auch die absolute Belichtungsintensität des betreffenden Platzes »unter den ungünstigsten Verhältnissen« sogleich angeben.

Also eine Lichtmessungsmethode, welche nur jenes Verhältnis bestimmen würde, würde zur Beurteilung der Tageslichtbeleuchtung von Arbeitsplätzen in Schulen usw. genügen.<sup>3)</sup>

---

1) Direktes Sonnenlicht z. B. kann diese Verhältnisse vollkommen verändern.

2) Ebenso bei der Raumwinkelmessung und ähnlichen Methoden.

3) Ein ähnliches Prinzip liegt eigentlich auch der »Raumwinkelmessung« zugrunde, welche aber nur mit dem direkten Himmelslicht rechnet.



Zu diesem Zweck erscheint das Prinzip der chemischen Lichtmessungsmethoden besonders geeignet, wie im folgenden näher auseinandergesetzt werden soll.

Leider haben sich die von mir und von anderen auf die chemischen Lichtmessungsmethoden gesetzten Hoffnungen bei meinen systematischen Studien über diese Frage nicht bewährt.

Trotzdem halte ich es für nötig, über diese meine Studien zu berichten, um erstens diesen meinen Standpunkt in bezug auf den Wert der chemischen Lichtmessungsmethoden und zweitens meinen Übergang zu einer anderen Verfahrungsweise zu begründen.

**Systematische experimentelle Analyse der Frage, inwieweit auf Grund der „chemischen“ Lichteinwirkung eine brauchbare Lichtmessungsmethode konstruiert werden kann.**

Das Licht im genauen Sinne des Wortes ist bekanntlich nur ein Teil der Strahlung, welche durch verschiedene Vorgänge ausgelöst wird. Nämlich derjenige Teil dieser Strahlung, welcher, auf unseren Sehapparat treffend in uns die ganz subjektive Empfindung des »Leuchtens« hervorruft.

Und da diese Strahlen, auf verschiedene Objekte treffend, von denselben in gesetzmäßiger Art reflektiert werden, bringen sie uns Nachrichten von diesen Objekten: wir »sehen« — wie wir sagen — diese Objekte, wir unterscheiden auf diese Art Objekte voneinander.

Auf solcher Unterscheidung beruht z. B. auch das Lesen, Schreiben und ähnliche Arbeiten. Wir unterscheiden die bekannte Form des schwarzen Buchstabens von der weißen Fläche des Papiers usw., und wir können nur dann den Buchstaben (natürlich von genügender Größe und genügender Dicke) mit genügender Sicherheit und Leichtigkeit unterscheiden, wenn von dem weißen Untergrunde eine genügende Menge Licht in unser Auge kommt (von dem schwarzen Buchstaben kommen praktisch keine Strahlen): durch diesen Kontrast ist eben die Unterscheidung ermöglicht; andersartige Kontraste als schwarz-



grauweifs oder wenigstens annähernd schwarzgrauweifs spielen bei der Seharbeit des Kulturmenschen eine ganz untergeordnete Rolle).

Dadurch kommen wir zur Frage: welche ist die genügende Menge Licht?

Auf diese Frage gibt es natürlich keine einheitliche Antwort in Meterkerzen.

Im allgemeinen ist jene Lichtmenge genügend, welche einen solchen Kontrast beim Sehen der betreffenden Objekte hervorruft, dafs eine Unterscheidung von Details in dem zum betreffenden Zwecke nötigen Mafse ohne Überanstrengung des Sehapparates möglich ist.

Bei gröberen Arbeiten genügt eine schwächere Beleuchtung, bei feineren ist eine stärkere nötig.

Für die gröberen Arbeiten ist meist fast überall ziemlich leicht die nötige Menge Licht zu haben, so dafs in diesem Punkte die Hygiene meist keine besonderen Gründe zu besonderen Vorkehrungen hat.

Es gibt aber im Leben des Kulturmenschen eine grofse Menge, sozusagen das Gros von Beschäftigungen, welche im Punkte des Lichtbedarfes in einem annähernd gleichen Mafse erhöhten Anspruch erheben, und zwar in solchem Grade erhöhten Anspruch, dafs demselben nicht so ohne weiteres fast überall in den menschlichen Aufenthaltsräumen Genüge geleistet wird (hierher gehören vor allem alle mit Schreiben und Lesen verbundenen Arbeiten und dann viele gewerbliche Beschäftigungen, welche annähernd ebensolchen Lichtbedarf haben).

Für diese Fälle hat die Hygiene also die Pflicht, um entsprechende Lichtzuführung zu sorgen und die nötigen Grundsätze auszuarbeiten.

Man ist nun durch zahlreiche Einzelbeobachtungen (besonders Leseproben als eine einfache Art der Netzhautarbeit) an vielen Individuen zu einer Anschauung gekommen, welche Lichtmenge ungefähr durchschnittlich als die minimal genügende für solche Arbeitsplätze nötig ist: als solche können etwa 20 Meterkerzen angenommen werden.



Im Grunde ist natürlicherweise also für den Hygieniker das eigentliche Meßinstrument zur Beurteilung der Belichtung eines Platzes immer die Netzhaut bei Verrichtung ihrer Arbeit.

Diese Methode aber, mittels welcher die Mindestforderung ermittelt worden ist, kann in der Praxis nicht zu Lichtmessungen für hygienische Zwecke allgemein verwendet werden, da sie nur anzeigt, ob der betreffende Platz die minimal genügende Beleuchtung hat oder nicht, aber keine weitere genauere Auskunft gibt. Vor allem macht aber ihre Umständlichkeit ihre Verwendung für die allgemeine Praxis absolut unmöglich; da bei derselben das Mittel aus vielen Untersuchungen genommen werden muß, weil der »Lichtbedarf« des Auges auch bei Normalsichtigen individuell schwankt und auch mit dem Ermüdungszustande der Netzhaut und der ganzen augenblicklichen Disposition wechselt.

Infolgedessen mußte sich die praktische Hygiene nach anderen, objektiven Lichtuntersuchungsmitteln umsehen, welche man — unter Festhaltung der einmal mittels der Netzhaut ermittelten Mindestforderung — zu weiteren Ermittlungen an die Stelle der subjektiven Netzhaut substituieren könnte.

Im Prinzip kann man physikalische und chemische Lichtmessungsmethoden unterscheiden.

Die physikalischen genauen Photometer beruhen auf dem direkten Vergleich der zu messenden Lichtintensität mit einer Normalflamme durch das menschliche Auge. (Außerdem ist hierher die Webersche Raumwinkelmessung zu rechnen, welche aber nur das vom Himmel direkt auffallende Licht berücksichtigt, das reflektierte nicht, also schon aus diesem Grunde keine genaue Lichtmessungsmethode ist.)

Die chemischen Lichtmessungsmethoden beurteilen die Lichtintensität nach dem Schwärzungsgrade einer lichtempfindlichen (Silberchlorid-, -bromid-, -jodid-Schicht<sup>1)</sup>, welchen die zu messende Lichtintensität in einer bestimmten Zeit hervorgerufen hat.

---

1) Andere chemische Lichtmessungsmethoden (z. B. die Chlor-Wasserstoffgasmethode) haben nur historisches Interesse.



Es gibt aber bisher keine praktisch geeignete Methode, welche solche genau gleichzeitige Messungen mit der erwünschten Genauigkeit und für alle Fälle ermöglichen würde.

Die Benutzung der sonst außerordentlich genauen »physikalischen« Photometer, welche auf dem Vergleich der zu messenden Lichtintensität mit einer als Einheit dienenden bestimmten Lichtquelle basieren, ist für die Zwecke gleichzeitiger Bestimmung der Lichtintensität an mehreren Plätzen erstens praktisch kaum möglich. Denn man wird sich wohl nur in seltenen Fällen so viele Exemplare von diesen teuren Apparaten verschaffen können, als Plätze gleichzeitig zu messen sind.

Zweitens ist eine genaue Messung bei diesen Apparaten nur in solchen Fällen möglich, in welchen die Farbe des zu messenden Lichtes von derjenigen der Lichteinheit nicht gar zu sehr differiert, was aber nur in einzelnen Fällen zutrifft. Z. B. das Licht der Petroleumlampe oder der Schmetterlingsflamme des gewöhnlichen Leuchtgases oder der elektrischen Glühlampe ist sehr gut mit einer Benzineinheit zu messen. Viel schwieriger aber z. B. das Sonnenlicht, Azetylenlicht, Gasglühlicht, Licht der elektrischen Bogenlampe.

Ein genauerer Vergleich zweier verschiedenfarbiger Lichtintensitäten ist bisher nur durch Zerlegung in Spektra und Vergleich der Intensitäten einzelner Teile der Spektra möglich, zu welchem Zwecke außerordentlich teure und komplizierte Apparate, sogenannte Spektrophotometer dienen. Der hohe Preis und die Umständlichkeit einer Lichtintensitätsbestimmung schliessen diese Apparate schon an sich von einem ausgedehnten Gebrauch zu hygienischen Zwecken aus.

Weber hat bei seinem Photometer eine Vereinfachung in der Richtung angestrebt, daß er durch Vorschaltung eines roten und dann eines grünen Glases vor das Auge bei der Ablesung aus der zu bestimmenden Lichtintensität (und gleichzeitig natürlich auch aus dem Lichte der Benzinflamme) im ersten Falle nur die roten, im zweiten Falle hauptsächlich die grünen und blauen (außerdem in starker Abschwächung die gelben und orangefarbenen Strahlen) zum Vergleich herausnimmt. Aus diesen



zwei Ablesungen (der roten und der grünen) wird die Gesamtintensität berechnet.<sup>1)</sup>

Leider werden bei dieser Berechnung also besonders die gelben Strahlen, welche unserem Sehapparat am stärksten leuchten, sehr wenig berücksichtigt.

Der ersterwähnte Mangel der physikalischen Photometer — Schwierigkeit einer gleichzeitigen Lichtbestimmung an mehreren Plätzen — fällt bei den chemischen photometrischen Methoden fort.

Dieselben beruhen nämlich darauf, daß die Lichtintensität nach der Größe einer durch dieselbe hervorgerufenen chemischen Wirkung bemessen wird, nämlich nach der Intensität der Schwärzung, welche das Licht durch Reduktion in einer Schicht eines lichtempfindlichen Silbersalzes bewirkt.

In diesem Falle können wir also sehr leicht gleichzeitig auf mehreren Plätzen Stückchen eines mit der lichtempfindlichen Schicht versehenen Papiers dem Lichte exponieren.

Auch der zweite Mangel — die Unmöglichkeit eines genauen Vergleichs zweier verschiedenfarbiger Lichtarten bei direkter Beobachtung mittels unseres Sehapparates — erscheint bei den chemischen Lichtmessungsmethoden behoben: Alle möglichen Lichtarten geben eine Verdunkelung des lichtempfindlichen Papiers in demselben Ton, es entstehen Unterschiede nur in bezug auf die Intensität der Verdunkelung.

Unter solchen Umständen erschien das Prinzip der chemischen Lichtmessungsmethoden als besonders geeignet zur Ausarbeitung einer Methode zur gleichzeitigen Bestimmung von Lichtintensitäten an vielen Stellen und ich habe keine Mühe gescheut, über seinen praktischen Wert ins klare zu kommen.

Doch stand aber bisher der Verwendung dieser chemischen Methoden zur Lichtmessung ein sehr schwerwiegender Umstand im Wege, welcher selbst von Autoren, die sich mit der Lösung

---

1) Eine Darstellung dieser Methode siehe in Weber, Beleuchtung, S. 55. (Weyls Handbuch der Hygiene.)



dieser Frage beschäftigen, nicht in genügendem Maße berücksichtigt wird:

Die bisher zu diesem Zwecke verwendeten lichtempfindlichen Schichten reagieren auf verschiedene Farben (überhaupt Wellenlängen) des Lichtes in einem wesentlich anderen Intensitätsverhältnis als unser Sehapparat.

So leuchtet z. B. den gewöhnlichen photographischen lichtempfindlichen Schichten in den Spektren der üblichen Lichtquellen am intensivsten die violett-ultraviolette Partie, schwächer schon das Blau und über Grün zum Gelb verliert das Spektrum schon fast vollkommen seine Einwirkung. Für unser Auge aber leuchtet eben der gelbe Teil am intensivsten usw.

Die Verdunkelung des photographischen Kopierpapieres zeigt also zum größten Teil einen anderen Teil der strahlenden Energie an als die Lichtempfindung unserer Netzhaut.

Stünden jedoch diese beiden Teile in allen Fällen im Lichte zueinander in einem konstanten quantitativen Verhältnis, so wäre es doch wenigstens zu gewissen Zwecken möglich, auch dieses nicht adäquate Meßmittel zur Messung des vom Auge perzipierten Teiles der strahlenden Energie zu benutzen. Ein solches konstantes Verhältnis besteht aber nicht: rotgelbe Lichtarten (Petroleumlampe, Leuchtgasschnittbrenner, elektrische Glühlampe, Kerzen usw.) enthalten relativ mehr Strahlen des langwelligen (rotgelben), die weißen und grünlichweißen Lichtarten (Azetylen, elektrisches Bogenlicht, Gas-, Petroleum-, Spiritus-Glühlicht, Sonnenlicht usw.) relativ mehr Strahlen des kurzwelligen (grünblauvioletten) Endes des Spektrums; wobei noch innerhalb dieser zwei Gruppen auch noch weitere Abweichungen in der quantitativen Zusammensetzung der verschiedenen Lichtarten aus Lichtstrahlen verschiedener Wellenlänge (resp. Farbe) bestehen.

Aber selbst innerhalb einer ganz bestimmten Lichtart ist diese Zusammensetzung keine ganz konstante: der Temperaturgrad der Flamme einer Lichtart — welcher durch die Größe der Flamme, Temperatur, Menge, Zusammensetzung der zuströmenden



Luft, resp. durch die Stärke des elektrischen Stromes usw., modifiziert wird — bedingt Abweichungen noch innerhalb einer und derselben Lichtart.

Ja, diese »Unberechenbarkeit« geht noch weiter: Selbst das Licht innerhalb eines und desselben Raumes, welcher von einer einzigen Lichtquelle beleuchtet ist, kann sein und ist sehr oft an verschiedenen Stellen des Raumes von verschiedener Zusammensetzung, da die farbigen Flächen sehr verschiedene (in bezug auf die Wellenlänge resp. Farbe) Teile des auf dieselben auffallenden Lichtes absorbieren und den Rest — welcher also eine ganz abweichende Zusammensetzung von dem Ursprünglichen hat — in den Raum zurückreflektieren (z. B. in einem rot ausgestatteten Zimmer kann das Licht ganz auffallend rot sein).

In der Tat geben auch Versuche mit der Verwendung des gewöhnlichen photographischen Kopierpapieres bei Kontrolle mittels eines exakten Photometers in solchem Grade abweichende Resultate, daß ein solches Verfahren als vollkommen unbrauchbar bezeichnet werden muß (vgl. meine oben zitierte Publikation).

Aus alledem kann man einsehen, wie weit schwieriger das Problem der Lichtmessung ist, als man sich es gewöhnlich, besonders auch in hygienischen Kreisen, vorzustellen pflegt.

Es ist klar, daß nur ein solches lichtempfindliches Papier Hoffnung auf Verwendbarkeit geben kann, welches die verschiedenen Farben qualitativ und quantitativ ebenso intensiv »sieht« wie unser Sehapparat, welches nach meiner Ausdrucksweise möglichst genau netzhautadäquat farbenempfindlich wäre.

Im Jahre 1902 habe ich den ersten Bericht über meine Methode der relativen Photometrie erstattet<sup>1)</sup> und habe dabei die Hoffnung ausgesprochen, die Methode mittels eines möglichst netzhautadäquat farbenempfindlichen Papiers weiter auszuarbeiten, welches ich auch in meinem Vortrag öffentlich vorführte.

Das Papier war nichts anderes als eine direkte Verbindung des Andresenschen Rhodaminpapiers mit dem Auraminlicht-

1) Archiv f. Hygiene, XLIII, und Vortrag in der k. k. Gesellschaft der Ärzte in Wien. (Wiener klin. Wochenschrift, 1902, S. 687.)



filter zu einem einfachen Papier, welche Kombination nach den bisherigen Publikationen dem Postulate der netzhautadäquaten Farbenempfindlichkeit sehr nahezukommen versprach (näheres siehe an den zitierten Orten).

Bisher hat man sich nämlich bei den Vorschlägen zur Verwendung des Andresenschen Rhodaminpapiers zur Photometrie zu hygienischen Zwecken mit der groben Erkenntnis zufriedengestellt, daß dieses lichtempfindliche Papier infolge der Sensibilisation mit Rhodamin ein zweites Maximum der Empfindlichkeit im Gelb, welches demjenigen unserer Netzhaut entspricht, besitzt, und daß das erste Maximum im Blauviolett mit dem Andresenschen Auraminfilter abgedämpft werden kann.

Ich habe nun bereits im Juni 1902 in meinen oben zitierten Publikationen zuerst den genauen Weg formuliert, welcher in dieser Richtung einzuschlagen ist: auf Grund der von Andresen geschaffenen Grundlagen ein lichtempfindliches Papier herzustellen, welches nicht nur das Maximum der Empfindlichkeit, sondern die Empfindlichkeitskurve in ihrem ganzen Verlauf mit derjenigen der Netzhaut möglichst kongruent hätte: welches, wie ich mich kurz ausdrückte, netzhautadäquat farbenempfindlich wäre.

Ich finde es aus gewissen Gründen angezeigt, die betreffenden Stellen hier wörtlich wiederzugeben:

Archiv für Hygiene, Bd. XLIII, S. 240: »Unsere Netzhaut hat, wie schon erwähnt, ihr Empfindlichkeitsmaximum im gelben Teile des Spektrums und vom Gelben klingt nach beiden Seiten die Empfindlichkeit ab (unsere Netzhaut empfindet einerseits das Orange, Rot, anderseits das Grün, Blau, Violett, aber die ultraroten und die ultravioletten Strahlen nicht mehr). Es liesse sich sicher eine Kurve konstruieren, welche dieses Abklingen graphisch darstellen würde. Es fragt sich nun, ob auch für das Andresensche und das meinige Papier die Empfindlichkeitskurve für das »Gelbmaximum« genau dieselbe wäre« (nämlich wie für die Netzhaut), »denn nur dann wäre dieses Papier ein ganz genau adäquates Maß für die Empfindungen der Netzhaut. — A priori kann man sagen, daß es ein besonders günstiger Zufall wäre,



wenn dies zutreffen würde. Eine genaue Beantwortung dieser Frage wird aber sehr viel experimentelle Arbeit erfordern, welche ich noch nicht Gelegenheit hatte auszuführen«. — Und ebendasselbst S. 265 und 266: »Aber selbst dann, wenn sich die relative Lichtmessung aus dem Grunde theoretisch als unnötig erweisen sollte, daß mein Papier als praktisch genügend netzhautadäquat empfindlich sich bewähren würde oder in diesem Sinne noch verbessert werden würde . . .« und Anmerkung 1: »Der Weg dazu ist theoretisch ganz klar und sicher gegeben: Das Filter so herzustellen, daß es noch das blauviolette Ende — welches allerdings aber nur einen ganz geringen Anteil an der Leuchtkraft der üblichen Lichtarten hat — ‚sehe‘. Eventuell auch noch durch andere Sensibilisation die Form der Empfindlichkeitskurve des Papiers für verschiedene Lichtstrahlarten derjenigen der Netzhaut näher zu bringen«.

Auf Grund dieser Prinzipien habe ich nun meine Studien fortgesetzt.

Dabei waren aber auch noch andere Umstände — außer der möglichst genau netzhautadäquaten Farbenempfindlichkeit — zu berücksichtigen, wenn man eine sichere Entscheidung über die Verwendbarkeit der »chemischen« Lichtmessungsmethoden erreichen wollte:

Das lichtempfindliche Papier muß in immer genau derselben Qualität herstellbar sein — und da das unten zu beschreibende Präparat nur in großen Quantitäten hergestellt werden kann — auch in seiner Qualität möglichst absolut haltbar sein.

#### **Herstellung eines möglichst genau netzhautadäquat lichtempfindlichen Papiers.**

Zum genauen Studium dieser Frage ist es nötig, Photographien des Spektrums auf dem fraglichen Papier herzustellen, um zu ermitteln, in welcher Intensität die verschiedenen Teile des Spektrums auf dasselbe einwirken.

Zu diesem Zwecke dienen sogenannte Spektrographen. Der Spektrograph ist im Prinzip ein mit einer photographischen



Kamera verbundener Spektroskop: der Spektroskop entwirft nämlich in der photographischen Kammer ein objektives Spektrum, welches auf das darin exponierte lichtempfindliche Papier einwirkt. Durch dieses Verfahren ist es ermöglicht, die verschiedene Empfindlichkeit des Papiers in bezug auf die verschiedenen Farben des Lichtes zu studieren.

Die Andresensche Kombination von Rhodaminpapier mit Auraminfilter hat sich bei näherer Untersuchung in der Richtung als nicht befriedigend herausgestellt, daß das blauviolette Ende des Spektrums bis zur Wellenlänge 515 sehr stark absorbiert wird, so daß ein nicht unbedeutender Teil des Spektrums, welcher unserem Sehapparat noch leuchtet, die erwähnte Kombination praktisch vollkommen unbeeinflusst läßt.

Ich habe nach vielfachen Experimenten<sup>1)</sup> eine in dieser Richtung weit besser geeignete Filterschicht gefunden, welche den blauvioletten Teil des Spektrums in solchem Maße nur abschwächt, daß derselbe etwa in demselben quantitativen Verhältnis das Rhodaminpapier beeinflusst wie unseren Sehapparat.

Die Filterschicht wird auf die folgende Art hergestellt:

1 l einer heifs gesättigten dann abgekühlten und filtrierten alkoholischen Lösung von Acridinorange NO<sup>2)</sup>,

100 ccm Alkohol,

400 g weissen Schellacks,

20 g Auramin O.

Unter häufigem Umschütteln wird die vollkommene Auflösung abgewartet und dann durch Watte sorgfältig filtriert, es muß möglichst absolut frei von korpuskulären Bestandteilen sein.

Die Applikationsweise der Filtermasse auf das Rhodaminpapier wird weiter unten beschrieben werden.

Die Kombination dieses Filters mit dem Rhodaminpapier hat eine ganz überraschende Übereinstimmung der Empfindlich-

---

1) Große Dienste hat mir dabei das Werk von J. Formánek, Spektralanalytischer Nachweis künstlicher organischer Farbstoffe, Berlin, 1900, erwiesen.

2) Aus den Farbwerken Mühlheim, vorm. Leonhardt & Komp., Mühlheim am Main bei Frankfurt am Main.



keitskurve im Spektrum mit der Empfindlichkeitskurve der Netzhaut.

Zum Studium dieser Frage war es natürlich nötig, die quantitative Empfindlichkeitskurve erstens des Papiers und zweitens der Netzhaut in bezug auf dasselbe Spektrum zu konstruieren.

Das Verfahren, welches ich zu diesem Zwecke angewandt habe, soll im folgenden beschrieben werden.

Die Empfindlichkeitskurve des Papiers habe ich nicht auf die in der Photochemie übliche Art nach dem fertigen Spektrogramm<sup>1)</sup> gezeichnet, sondern auf Grund von Empfindlichkeitsmessungen in den einzelnen Teilen des Spektrums auf folgende Art konstruiert: Ein Streifen des Papiers wurde im Spektrographen der Einwirkung des Spektrums einer Gasschnittflamme durch 16 Stunden exponiert.

Dieser Streifen (Nr. 1) wurde aufgehoben und ein anderer frischer Streifen (Nr. 2) in den Spektrographen in gleicher Weise für 16 Stunden eingelegt. Beide Streifen zeigten in der Gegend der Natriumlinie *D* eine gleiche leichte maximale Schwärzung (im Bereiche der Wellenlängen 580—595). Der zweite Streifen wurde nun weitere 24 Stunden demselben Spektrum exponiert: die maximale Schwärzung in der Natriumliniengegend erschien dunkler, und erst in der Gegend der Wellenlänge 560 einerseits (gegen das violette Ende des Spektrums) und in der Gegend der Wellenlänge 604 anderseits (gegen das rote Ende des Spektrums) fiel die Intensität der Schwärzung bis zu derjenigen ab, welche der maximal wirkende Teil des Spektrums schon nach 16 Stunden aufwies.<sup>2)</sup>

An diesen zwei Punkten brauchte also das Spektrum 40 Stunden, um denselben Verdunkelungsgrad hervorzurufen, wie es die Stelle 580—595 (Wellenlänge) in 16 Stunden zustande brachte. Man kann dies auch so ausdrücken, daß mein lichtempfindliches

---

1) Die übliche Art, bei welcher eine Vergrößerung der Dunkelheit durch willkürlich gewählte Vergrößerung der Steilheit der Kurve ausgedrückt wird, ist für solche Zwecke unzureichend.

2) Durch Vergleich mit der Maximalschwärzung am Streifen Nr. 1 festgestellt.



Papier den Wellenlängen 560 und 604 beim benutzten Spektrum zweieinhalbmals weniger empfindlich ist als den Wellenlängen 580—595 gegenüber, weil zu derselben Verdunkelung in den Gegenden 560 und 604 eine zweieinhalbmals so lange Einwirkung nötig war wie in der Gegend 580—595.

Durch weitere 24 Stunden Einwirkung (im ganzen 64 Stunden Einwirkung) desselben Spektrums auf den Streifen (Nr. 2) »verschob« sich die in 16 Stunden bei der *D*-Linie erreichte Verdunkelung bis zu den Wellenlängen 522 und 618: Für diese Wellenlängen des benutzten Spektrums ist also das Papier viermal  $\left(\frac{64}{16} = 4\right)$  weniger empfindlich als für die Wellenlängen 580 bis 595.

Auf solche Art wurde die Exposition durch 11 Tage fortgesetzt und die Fortrückung des bestimmten gewählten Verdunkelungsgrades bis fast zu den äußersten Enden des sichtbaren Spektrums verfolgt.

Das Resultat zeigt die folgende Tabelle.

Die Mitte solcher Verdunkelung in den verschiedenen Teilen des Spektrums (Schmetterlingflamme des Prager Leuchtgases) wurde nach folgenden Expositionszeiten konstatiert:

Tabelle I.

Wellenlänge	Expositions- dauer in Std.	Wellenlänge	Expositions- dauer in Std.
456	256	604	40
485	160	618	64
496	136	650	88
502	112	664	112
510	88	672	136
522	64	690	160
560	40	714	256
580—595	16		

Durch graphische Darstellung der Werte der ganzen Tabelle (wobei Maximum der Empfindlichkeit 16 mm gesetzt ist) erhalten wir eine Empfindlichkeitskurve, welche anzeigt, von welcher (relativen) Intensität die einzelnen Teile des Spektrums in ihrer Einwirkung auf das empfindliche Papier sind. (Figur 2.)



Bei Spektren anderer Lichtarten würden natürlich diese Verhältnisse voraussichtlich zweifellos etwas anders erscheinen, da z. B. beim Sonnenlicht der blauviolette Anteil des Lichtes stärker ist als beim gewöhnlichen Gaslicht usw.

Nun galt es, die analoge Empfindlichkeitskurve der Netzhaut für dasselbe Spektrum zu konstruieren.

Als Meßprinzip mußte dabei im Grunde natürlich die Differenzierungskraft der einzelnen Teile des Spektrums in bezug auf schwarzen Druck auf dem Untergrunde der betreffenden Farbe aufgenommen werden und nicht ihre einfache Lichtstärke. Diese Differenzierungskraft des Lichtes ist nämlich eben das, was das Sehen — und besonders die Hygiene des Sehens — vor allem interessiert; und die Lichtstärke geht in den verschiedenen Farben mit der Differenzierungskraft des Lichtes nicht genau parallel.

Aus diesem Grunde mußte auch zu diesem Zwecke ein Spektrum von solcher Intensität gewählt werden, welches die Unterschiede in bezug auf Differenzierungskraft zwischen allen Teilen des Spektrums zutage treten lassen würde; also weder blendend starkes noch gar zu schwaches Spektrum; sondern ein solches, dessen intensivster Teil das etwa optimale Sehen eines gewöhnlichen Druckes ermöglichen würde. Die anderen Teile bilden dann alle Stufen und Übergänge bis zur absoluten Unsichtbarkeit des Probedruckes.

(Dasselbe Spektrum wurde auch zur oben beschriebenen Konstruktion der Empfindlichkeitskurve meines lichtempfindlichen Papiers benutzt.)

Ich habe somit die Konstruktion der Empfindlichkeitskurve der Netzhaut für dasselbe Spektrum — für welches die Empfindlichkeitskurve meines lichtempfindlichen Papiers konstruiert worden ist — auf die folgende Art ausgeführt:

Feines, auf einer Seite mit kleinem passendem Druck bedrucktes Papier wurde durch Einölen durchsichtig gemacht und auf das anstatt der Kassette in den Spektrographen eingeschobene Visiermattglas befestigt, so daß es von dem Spektrum durchleuchtet war (die Zeilen des Druckes senkrecht auf die



Längsachse des Spektrums). Es erschien bei dieser Anordnung der Druck in den einzelnen Teilen des Spektrums verschieden deutlich lesbar: am besten in der Mitte des Spektrums, und gegen die Enden des Spektrums wurde er immer undeutlicher bis ganz unsichtbar. (Der Versuch ist in der Dunkelkammer ausgeführt worden.) Die quantitative Beziehung dieser verschiedenen Gröfse der Deutlichkeit in den einzelnen Teilen des Spektrums resp. der Gröfse der Sehschärfe in den einzelnen Teilen des Spektrums wurde durch Bestimmung der Leseweiten des Druckes in den verschiedenen Teilen des Spektrums festgestellt.

Und zwar wurde die maximale Leseweite (36 cm) etwas seitwärts (gegen das rote Ende des Spektrums) von der D-Linie gefunden;  $2\frac{1}{4}$  mm von diesem Maximum beiderseits die Leseweiten 32 cm,  $4\frac{1}{2}$  mm beiderseits 30 cm usw. (s. die beigelegte Tabelle).

Tabelle II.

In der Entfernung vom Punkte der maximalen Leseweite		Leseweite in Zentimeter
gelbergrün-blauviolette Halfte des Spektrums	$15\frac{3}{4}$ mm	8
	$11\frac{1}{4}$ „	22
	9 „	26
	$6\frac{3}{4}$ „	29
	$4\frac{1}{2}$ „	30
	$2\frac{1}{4}$ „	32
Maximale Leseweite (Wellenlänge etwa 600)		36
orangefarbene Halfte des Spektrums	$2\frac{1}{4}$ mm	32
	$4\frac{1}{2}$ „	30
	$6\frac{3}{4}$ „	29
	$11\frac{1}{4}$ „	22
	$15\frac{3}{4}$ „	12

Es handelt sich uns nun aber darum, eine Empfindlichkeitskurve für die Netzhaut zu bekommen, welche mit derjenigen für das Papier vergleichbar wäre. Der letzteren liegen die Intensitäten der Lichtwirkung in den verschiedenen Teilen des Spektrums zugrunde. Wir müssen also auch zur Konstruktion der analogen Kurve für die Netzhaut die konstatierten Lese-



weiten für die einzelnen Teile des Spektrums durch entsprechende Lichtintensitäten ersetzen.

Dies habe ich auf folgende Art ausgeführt: Die zur Bestimmung der Leseweiten im Spektrum benutzte Druckprobe wurde in verschiedenen Entfernungen von einer kleinen Lichtquelle (in der Dunkelkammer) aufgestellt und für jede Entfernung die Leseweite (wieder natürlich für mein Auge) festgestellt. (Es wurde dabei, wie bei der Bestimmung der Leseweiten im Spektrum, von der maximalen zur minimalen fortgeschritten.)

Die Resultate sind in der folgenden Tabelle zusammengestellt:

Tabelle III.

Entfernung der Druckprobe von der Lichtquelle in Zentimetern	Leseweite in Zentimetern
10	40
20	35
30	32
40	28
50	21
60	17
70	9
80	8
90	überhaupt unlesbar.

Setzen wir die Lichtintensität in der Entfernung von 80 cm von der Lichtquelle gleich 1, so bekommen wir daraus die folgende Tabelle:

Tabelle IV.

Lichtintensität	Leseweite in Zentimetern
64,0	40
16,0	35
7,1	32
4,0	28
2,6	21
1,8	17
1,1	9
1,0	8

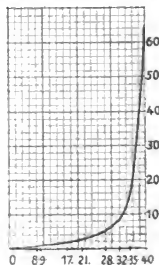


Fig. 1.

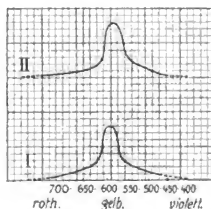
Die beigelegte Kurve gibt die graphische Darstellung dieser Beziehung.



Auf Grund dieser Kurve kann man nun in der Tabelle II die Leseweiten durch entsprechende Lichtintensitäten ersetzen, wodurch die folgende Tabelle entsteht:

Tabelle V.

In der Entfernung vom Punkte der maximalen Leseweite		Lichtintensität
gelberün-blauviolette Hälfte des Spektrums	15 $\frac{3}{4}$ mm	1,0
	11 $\frac{1}{4}$ „	2,6
	9 „	3,7
	6 $\frac{3}{4}$ „	5,0
	4 $\frac{1}{2}$ „	6,0
	2 $\frac{1}{4}$ „	7,0
Maximale Leseweite (Wellenlänge etwa 600)		20,0
orange-rote Hälfte des Spektrums	2 $\frac{1}{4}$ mm	7,0
	4 $\frac{1}{2}$ „	6,0
	6 $\frac{3}{4}$ „	5,0
	11 $\frac{1}{4}$ „	2,6
	13 $\frac{1}{2}$ „	1,2



I. Empfindlichkeitskurve der Netzhaut.  
II. Empfindlichkeitskurve meines lichtempfindlichen Papiers.

Fig. 2.

Die graphische Darstellung dieser Lichtintensitätstabelle für die Netzhaut in bezug auf die einzelnen Teile des Spektrums gibt die Kurve B (Maximum gleich 16 gesetzt, um den Vergleich mit den Lichtintensitätskurven für die lichtempfindlichen Papiere zu erleichtern).

Es zeigt sich also eine überraschende Übereinstimmung zwischen der Empfindlichkeitskurve meines lichtempfindlichen Papiers und derjenigen der Netzhaut in bezug auf die verschiedenen Gattungen von Lichtstrahlen.

Man kann bildlich sagen: das Papier »sieht« sehr annähernd so wie unsere Netzhaut, natürlich alles nur in einem Ton.

Leider hat sich aber dieses theoretisch in so hohem Maße interessante Papier trotz sehr erschöpfender systematischer Studien und Versuche doch zur Lichtmessung als ungeeignet erwiesen, so daß ich auf Grund meiner ausgedehnten Erfahrungen auf diesem Gebiete überhaupt die Möglichkeit der Verwendbarkeit der chemischen Lichtmessungsmethoden zu nur einigermassen genaueren Messungen für gleich Null halte.



Trotzdem halte ich es für notwendig, die Herstellungsweise des Papiers, sowie meine Versuche, es zu Lichtmessungen verwendbar zu machen, im folgenden zu beschreiben, um meinen obigen Standpunkt zu begründen.

**Methode zur Herstellung meines lichtempfindlichen Papiers in möglichst genau bestimmter und homogener Qualität.**

Sehr große Schwierigkeiten hat bei der Herstellung des Papiers die in der Überschrift dieses Kapitels angedeutete Forderung gemacht.

Zu diesem Zwecke ist es nötig:

1. Ein Substrat (Papier u. dgl.) zur Imprägnierung zu haben, welches immer in a) genau derselben und b) genau homogenen Qualität erhältlich bzw. herstellbar wäre.
2. Eine Methode zu haben, mittels welcher es möglich wäre, dieses Substrat jederzeit in genau derselben (und natürlich auch genau homogenen) Intensität zu imprägnieren.
3. Eine Methode zu haben, mittels welcher es möglich wäre, das Papier jederzeit mit einer Filterschicht von genau derselben (und natürlich auch genau gleichmäßigen) Dicke zu überziehen.

Bisher hat man (Wiesner, Andresen) in der Weise bei der Imprägnierung verfahren, daß ein Stück photographisches Rohpapier (sogar ohne genauere Angabe einer bestimmten Qualität) in der Lösung eine bestimmte Anzahl von Minuten gebadet, dann aus der Flüssigkeit herausgenommen und vertikal aufgehängt getrocknet wurde.

Sein Filter stellte Andresen in der Weise her, daß er ausfixierte und rein ausgewaschene, unbenutzte photographische Bromsilbergelatineplatten nach Trocknung 10 Minuten unter fortwährender Bewegung der Schale in wässriger Auraminlösung 1:60 badete, hierauf während 1 Minute in viel Wasser abspülte und dann trocknete.



Diesem Verfahren haftet eine Reihe Fehlerquellen an, welche ich dadurch zu beseitigen suchte, da es sich mir um ein möglichst vollkommenes Präparat handelte.

Für die Zwecke, welche Andresen z. B. verfolgte, war die Genauigkeit seines Verfahrens allerdings anscheinend genügend. Es handelte sich um Bestimmung des Anteils der Sonnenstrahlen, welcher durch die Atmosphäre absorbiert wird. Und es wird in dieser Richtung noch mit Angaben gerechnet, welche zwischen  $8,5^{\circ}$  (Andresen) und  $41,1^{\circ}$  (Lambert) sich bewegen.

Lichtbestimmungen aber für hygienische Zwecke müssen relativ weit genauer sein, wenn sie überhaupt Wert haben sollen.

Deswegen war es mein Bestreben, die Methode der Herstellung des Papiers, soweit als es möglich ist, von allen Fehlerquellen zu befreien.

1. Ich wählte eine bestimmte Marke des photographischen Rohpapiers Rives feinsten Qualität von ganz glatter Oberfläche (aus der Fabrik photographischer Papiere E. A. Just & Komp., Wien, in Rollen à 24,75 m breit zu 20 Kronen).

Allerdings ist es schwer zu sagen, in welchem Maße Garantie vorhanden ist, daß selbst eine solche, ganz feine und ganz bestimmte Marke immer in genau derselben und genau homogenen Qualität erhältlich sein würde. Es läßt sich aber dabei nichts weiter machen.

Ich versuchte — da ich die Garantie, welche in einer bestimmten Fabrikmarke liegt, nicht für befriedigend hielt — ein anderes Substrat als Papier zu verwenden.

Vor allem Gelatinefolie, welche in bezug auf Aufsaugungsfähigkeit als sehr homogen und sehr konstant betrachtet werden kann. Aber solche Folien verkrümmen sich vollkommen bei mehrfacher Tränkung und nachfolgender Trocknung; so daß sie zu diesem Zwecke unbrauchbar sind.

Auch auf Papier aufgetragene Gelatineschicht hat sich als ungeeignet erwiesen.

Der nächste Gedanke war, anstatt das Papier mit Silber zu imprägnieren, es mit Bromsilberemulsion zu überziehen und



der Bromsilbergelatineemulsion die Sensibilatoren direkt einzuverleiben.

Die spektrographische Untersuchung hat auch das günstige Resultat ergeben, daß sich in Gelatine emulgiertes Bromsilber auf dieselbe Art mit Rhodamin und Natriumnitrit sensibilisieren läßt, wie im Rohpapier direkt suspendiertes Bromsilber, und daß ein solches mittels sensibilisierter Bromsilbergelatineemulsion hergestelltes Präparat ebenso haltbar ist wie das gewöhnliche Andresensche Rhodaminpapier.

Es ist aber eine technische Unmöglichkeit, immer eine Emulsion von absolut gleichem Silbergehalt und absolut gleicher Feinheit herzustellen. Ferner ist es auch kaum möglich, zu erreichen, daß immer eine absolut genau gleich dicke Schicht von Gelatineemulsion aufgetragen würde.

Diese Schwierigkeiten habe ich versucht dadurch zu umgehen, daß ich einen Überschufs von Emulsion auftrag<sup>1)</sup> (eine so dicke Schicht, daß die Lichtstrahlen die tiefsten Bromsilberteilchen überhaupt nicht mehr erreichten).

Leider hat sich bei diesem Verfahren wieder der Fehler eingestellt, daß sich die in der Emulsion ursprünglich gleichmäßig verteilten Sensibilatoren in der vom Rande aus gegen das Zentrum austrocknenden Emulsion beim Trocknen ungleichmäßig verteilten: Ein Blatt auf diese Art hergestellten Rhodaminpapiers zeigt bei Lichteinwirkung konzentrische Ungleichmäßigkeiten.

Es blieb mir also nichts übrig, als bei dem oben bezeichneten Rohpapier als Imprägnierungssubstrat zu bleiben.

2. Die von Andresen u. a. geübte Methode der Imprägnierung des Papiers leidet an dem Umstand, daß ein aus der Flüssigkeit herausgenommenes und vertikal zur Trocknung aufgehängtes Papier in seinem oberen Teile zuerst austrocknet, wobei sich die überflüssige Lösung in den unteren Teil hinsaugt und hier durch Wasserverdampfung konzentriert wird, also das Papier stärker mit dem betreffenden Salze imprägniert.

---

1) Die durch Zusatz von Rhodamin und Natriumnitrit sensibilisierte Emulsion wurde auf eine ausnivellierte Papierfläche in einer 2 1/4 mm dicken Schicht ausgegossen und austrocknen gelassen.



Diesen Fehler in der Gleichmäßigkeit habe ich auf die folgende Art ausgeschaltet:

Ich ziehe einen langen ( $2\frac{1}{2}$  m) Streifen des Rohpapiers in bestimmter und gleichmäßiger Schnelligkeit mittels eines Uhrapparates ( $2\frac{1}{2}$  m passieren in  $\frac{1}{2}$  Stunde) durch die betreffenden Lösungen, anstatt das Papier in den Lösungen eine bestimmte Zeit zu baden.<sup>1)</sup>

Dadurch wird es erreicht, 1. daßs jedes Stück des Streifens eine bestimmte Zeit in der Lösung verweilt (eine bestimmte Schicht der Lösung und eine bestimmte Bahn, auf welcher der Papierstreifen die Lösung passiert) und 2. daßs das aus der Lösung heraustretende Papier infolge der ganz langsamen Fortbewegung nur sehr wenig überflüssige Lösung mitnimmt, so daßs jene Ungleichmäßigkeit weit geringer ist und außerdem nicht weit vom Anfang des Streifens sich immer durch von oben nachrückende Lösung ausgleicht. Das Stück am Anfang des fertigen Streifens wird von Benutzung deswegen ausgeschlossen.

#### **Methode zur direkten Verbindung der lichtempfindlichen Schicht mit der Filterschicht.**

Andresen benutzte bekanntlich zu seinen Versuchen Rhodaminpapier, auf welches er bei der Exposition sein Auranfilter immer einfach auflegte.

Es ist aber sehr schwer möglich, nach Andresens Methode konstruierte Filter immer in genau derselben Qualität zu bekommen. Besonders aus dem Grunde, daßs keine Garantie vorliegt, daßs man Bromsilbergelatineplatten von genau derselben Dicke der Gelatineschicht bekommen würde.

---

1) Ich verwende dazu einen Glastrog ( $58 \times 12 \times 12$  cm), welcher in einem auf 15 cm hohen Füßen aufgestellten, etwas größeren, aber nur 4 cm hohen Blechtrog auf die eine Längskante des Bodens aufgestellt wird. (Der Blechtrog mit unterstellter Gasflamme dient bei Gelatinelösungen als erwärmendes Wasserbad.) Die Lösungen bedecken also nicht den ganzen Boden, sondern nur etwa seine Hälfte und den entsprechenden Teil der Seitenwand des Troges. Der die Flüssigkeit passierende Papierstreifen wird durch ein freiaufliegendes, dickes, mit Bleischrot gefülltes und verkorktes Glasrohr in der Trogkante niedergehalten.



Ich habe also ein Verfahren ausgearbeitet, mittels welchem es erreicht wird, daß die Filterschicht unmittelbar auf das Rhodaminpapier aufgetragen wird. Und zwar geschieht dies mittels Durchziehens durch die oben beschriebene Filtermasse, was wieder durch den oben beschriebenen Uhrenapparat usw. geschieht, so daß also eine fast absolut bestimmte und gleichmäßige Schnelligkeit in Anwendung kommt.

Außer der Forderung einer möglichst absolut bestimmten und gleichmäßigen Dicke der Filterschicht war dabei aber noch eine zweite viel schwieriger praktisch ausführbare Forderung zu erfüllen:

Es mußte dazu eine Methode des Auftragens der Filterschicht gefunden werden, bei welcher die Rhodaminsilberschicht von der flüssigen Filterschicht vollkommen unberührt bleiben würde.

Die erste Methode, welche ich mit Andresen zur direkten Verbindung dieser beiden Schichten zuerst angewendet habe — direktes Überziehen des Rhodaminpapiers mit auraminge-färbtem Celloidin — hat sich bei genauerer Prüfung als unbrauchbar erwiesen. Besonders aus dem Grunde, daß das Auramin bei diesem Verfahren mit dem Silber in Berührung kommt und seine Lichtempfindlichkeit ändert.<sup>1)</sup> Außerdem beeinflusst auch das Celloidin selbst im wesentlichen Maße die Empfindlichkeit des Bromsilbers.

Mein Bestreben mußte also dahin gehen, jede Berührung zwischen diesen beiden Schichten zu vermeiden: also die Rhodaminbromsilberschicht zuerst mit einer Deckschicht zu versehen, und auf diese erst die Filterschicht aufzutragen.

Dabei galt es folgende, einander mehrfach kreuzende Forderungen zu erfüllen:

Die Deckschicht muß möglichst absolut durchsichtig und homogen sein; durch ihre Auftragung auf die Rhodaminsilberschicht darf keine Beeinflussung der Empfindlichkeit der letzteren erfolgen. Im fertigen, trockenen Zustande muß sie für die im flüssigen Zustande aufgetragene Filterschicht absolut

1) Auramin sensibilisiert Bromsilber mit einem Maximum im blauen Teile des Spektrums (Andresen).



undurchdringlich sein. Endlich muß die Deckschicht zur Auftragung mittels des oben beschriebenen Apparates geeignet sein.

Die Filtermasse muß in flüssigem Zustande so beschaffen sein, daß sie beim Auftragen auf die Deckschicht in die letztere nicht eindringt. Sie muß einen amorphen, durchsichtigen Körper in Lösung erhalten, welcher nach Verflüchtigung des Lösungsmittels die große Menge der in der Filtermasse enthaltenen Farbstoffe in aufgelöster Form aufzunehmen vermag, so daß dieselben nicht auskristallisieren.

Nach ungemein zeitraubenden Versuchen hat sich endlich als geeignete Deckmasse Gelatine und als geeignete Filtermasse die oben angegebene herausgestellt.

Bei der Filtermasse mußte besonders auch jene Konsistenz (Gehalt an Schellack) und jene Konzentration der Farbstoffe ausprobiert werden, bei welcher beim Durchziehen des Papierstreifens mit der bestimmten Schnelligkeit durch die Filtermasse eine gerade so dicke Schicht der Filtermasse am Papier haften bleibt, daß sie die Empfindlichkeitskurve desselben eben in der oben beschriebenen Weise modifiziert.

#### **Beschreibung der ganzen Herstellungsmethode des neuen lichtempfindlichen Papiers.**

Die wesentlichsten Punkte derselben sind fast alle oben schon erörtert worden.

Es erübrigt nur noch einen weiteren hier hervorzuheben.

Bei der Herstellung des Rhodaminpapiers, wie sie Andresen beschrieben hat<sup>1)</sup>, muß nach dem zweiten Bade das überschüssige Silbernitrat vollkommen aus dem Papier ausgewaschen werden. Dies ist bei kleineren Stücken des Papiers zwar unschwer auszuführen, aber bei langen Streifen, wie sie bei meiner Methode angewendet werden müssen, ist dies ohne ganz besondere Vorrichtungen kaum ausführbar. Ich habe diese Schwierigkeit dadurch umgangen, daß ich das überschüssige Silbernitrat nicht auswäsche, sondern den Papierstreifen nach Trocknung durch

---

<sup>1)</sup> Siehe Růžicka, Studien zur relativen Photometrie. Dieses Archiv, XLIII, S. 238—239.



ein zweites Bromkalibad ziehe, so dafs das Silbernitrat in Silberbromid übergeführt wird, welches dem Papier nicht nachteilig ist, sondern seine Bromsilberbeladung erhöht.

Das überschüssige Bromkali samt dem Zersetzungsprodukt Kaliumnitrat braucht nicht so absolut genau ausgewaschen zu werden. Grofse Mengen davon benachteiligen aber jedenfalls die Qualität des Präparates, indem sie die Empfindlichkeit herabsetzen. Zu meinen Zwecken hat es sich als genügend herausgestellt, den Papierstreifen vor den weiteren Bädern durch ein Bad destillierten Wassers zu ziehen.

Das ganze Verfahren gestaltet sich sodann folgendermafsen: Ein 2,5 m langer und 37 cm breiter Streifen des oben bezeichneten Rohpapiers wird durch folgende Bäder mittels des Uhrenapparates gezogen (nach jedem Bade erfolgt Trocknung in der vertikalen hängenden Lage des Streifens, wie er langsam aus dem Bade herausgetreten ist):

1. Wässrige Bromkalilösung: 61 g BrK in 1 l destillierten Wassers (700 ccm<sup>1)</sup>;
2. wässrige Silbernitratlösung: 120 g Silbernitrat in 1 l destillierten Wassers (700 ccm);
3. wässrige Bromkalilösung: 80 g Bromkali auf 1 l destillierten Wassers (700 ccm);
4. destilliertes Wasser (700 ccm);
5. destilliertes Wasser;
6. Sensibilisierungsbad<sup>2)</sup> (700 ccm);
7. 30° C warmes Gelatinenatriumnitritbad<sup>3)</sup> (500 ccm).

1) Eine gröfsere Menge wässriger Lösungen zum Bade bei meiner Vorrichtung und bei der von mir geübten Schnelligkeit des Durchziehens darf nicht genommen werden, da das Papier infolge zu starker Durchtränkung weich wird und beim Durchziehen unter der ziemlich schweren Schrotwalze sich auf demselben Beulen und Unebenheiten bilden.

2) Seine Zusammensetzung ist die folgende (Andresen):

1 l destilliertes Wasser,

30 g Natriumnitrit,

25 ccm einer  $\frac{1}{2}$ proz. alkoholischen Lösung von Rhodamin B.

3) Seine Herstellung: 25 g Gelatine werden in  $\frac{1}{2}$  l destillierten Wassers aufgelöst, die Lösung filtriert, auf 30° C abgekühlt und 15 g Natriumnitrit in 25 ccm Wasser aufgelöst, unter Umrühren zugemischt, worauf das



Der Nitritzusatz ist nötig, da sonst das vorher einverleibte Nitrit zu stark ausgewaschen wird.

8. 30° C warmes Gelatinebad (10proz. wässrige Gelatine-lösung, 500 ccm);
9. Filtermasse (700 ccm).

Ein auf diese Art hergestelltes Präparat zeigte nach acht Monaten kein für das bloße Auge wahrnehmbares abweichendes Verhalten bei der Lichteinwirkung im Vergleich mit einem frischen Präparat.

### **Ablesungsmethoden.**

Die nächste Aufgabe war nun die Ausbildung einer Methode, welche auf möglichst einfachem Wege eine möglichst genaue Ablesung der Lichtintensität aus der durch dieselbe hervorgerufenen Verdunkelung des empfindlichen Papiers ermöglichen würde.

Das auf die oben beschriebene Art hergestellte Papier zeigt zwar bei scharfer Beobachtung bei Lichteinwirkung geringe Ungleichmäßigkeiten der Verdunkelung, welche auch durch die sorgfältigste Präparationsweise nicht zu vermeiden waren. Es war aber im voraus nicht möglich, zu entscheiden, inwieweit dieser Umstand die Brauchbarkeit des Papiers beeinträchtigen würde.

Die von mir zuerst vorgeschlagene Methode (Einreihen des fraglichen Papierstückchens in eine empirisch hergestellte Skala<sup>1)</sup>

Bad sogleich benutzt wird. Bei höheren Temperaturen und bei längerer Berührung der Gelatine und des Nitrits bilden sich im Bade kleine Gasblasen, welche die Gleichmäßigkeit und Undurchdringlichkeit der am Papier haftenden Schicht beeinträchtigen. — Das Bad wird während des Durchziehens des Papierstreifens auf gleicher Temperatur durch eine unter den (mit Wasser gefüllten) Blechtrog gestellte Gasflamme erhalten. — Warme Flüssigkeiten erweichen das Papier noch schneller als kalte; darum nur 500 ccm.

1) Herstellungsweise der Skala: Etwa 15 Stückchen (etwa  $2 \times 4$  cm) des empfindlichen Papiers werden in verschiedenen Entfernungen (etwa 10, 11, 12, 14 . . . 45 cm) von einer kleinen runden Flamme bis zu einer bestimmten Verdunkelung in einer Dunkelkammer exponiert. Die Belichtungs-



habe ich bald verlassen, da die Skala lichtempfindlich ist, also durch Benutzung — die Ablesungen müssen ja beim Lichte vorgenommen werden — bei allen möglichen Lichtarten sich verändert, also unrichtig wird. Die Fixierung kann nicht angewendet werden, teils weil ihr Einfluss auf den definitiven Grad der Dunkelheit des fixierten Papierstückchens ein schwer berechenbarer ist, teils weil die Fixierung meines empfindlichen Papiers in seiner jetzigen Form zu umständlich ist.

Auch die Herstellung lichtfester Skalen auf eine andere Art halte ich auf Grund meiner sehr ausgedehnten Versuche für kaum praktisch möglich. Besonders aus dem Grunde, weil das empfindliche Papier farbig (orange im unveränderten Zustande) ist und bei Verdunkelung durch Lichteinwirkung so komplizierte Farbtöne gibt, daß dieselben in der nötigen Genauigkeit künstlich nur äußerst schwierig herauszubekommen sind.

Endlich bin ich auf den Gedanken gekommen, an Stelle der farbigen Skalagrade farblose — also von Weiß zu immer intensiverem Grau bis Schwarz fortschreitend — zu substituieren, und zur Ablesung eine bestimmte Lichtart (Licht von bestimmter Farbe) zu benutzen, bei welcher die Farbenunterschiede zwischen den abzulesenden Papierstückchen und den Skalagraden verschwinden würden.

Dies ist auch wirklich gelungen und die Ablesung in rotem (mit etwas Orange) Lichte beseitigte die Schwierigkeiten, welche die Methode unmöglich zu machen drohten: In solchem Lichte sind alle Töne meines lichtempfindlichen Papiers absolut gleichfarbig und kongruent mit einem entsprechenden Grade der schwarzgrauweißen Skala.

Eine weitere Verbesserung geschah dadurch, daß die Skala durch einen Streifen Papier von kontinuierlich abfallender Schwärze (vom Tiefgrau an einem Ende bis zum Reinweiß am anderen) ersetzt wurde, dessen einzelne Punkte mittels einer besonderen Methode geächtet wurden.

---

intensitäten (relative Werte) sind durch die Entfernung von der Lichtquelle gegeben. Näheres siehe in meiner Arbeit im Archiv f. Hygiene, Bd. XLIII, S. 243 usw.



Bei mit diesen Methoden angestellten Vorversuchen stellte sich vor allem heraus, daß die Ausschläge, welche das neue lichtempfindliche Papier für bestimmte Intensitätsdifferenzen gibt, nicht sehr groß sind, so daß feinere Ablesungen ohne eine sehr feine Ablesungsvorrichtung unmöglich wären.

Außerdem war bei allen diesen Methoden die Feinheit und Genauigkeit der Skala allzusehr von der sie herstellenden menschlichen Hand abhängig, was die Richtigkeit der Resultate sehr beeinträchtigte.

Ich entschloß mich daher, die Skala durch eine weiße Platte zu ersetzen, deren Lichtheit resp. Dunkelheit durch Näherung einer Lichtquelle oder Entfernung von derselben modifiziert werden kann, wie dies bei mehreren anderen Photometern geschieht.

Auf diese Weise ist eine viel größere Genauigkeit der Skala zu erreichen und außerdem ist es mir gelungen, einen ziemlich einfachen Mechanismus zu konstruieren, welcher das Bild des abzulesenden Papierstückchens in der Mitte der Skalafläche als einen Fleck erscheinen läßt. Dieser Fleck hebt sich von seiner Umgebung nur durch seine eventuell abweichende Helligkeit oder Dunkelheit ab. Bei richtiger Einstellung der Skala verschwimmt er aber in der Skalafläche vollkommen und wird unsichtbar.

Auf Grund dieses Prinzipes habe ich zur Ablesung der Verdunkelungswerte exponierter Stückchen meines empfindlichen Papiers ein Photometer konstruiert, welcher viel genauere Ablesungen ermöglicht.

Die Genauigkeit der Ablesung habe ich bei meinem Apparat besonders noch dadurch gesteigert, daß das als Fleck im Gesichtsfelde des Photometers erscheinende Bild des empfindlichen Papiers mittels eines Hebels bewegt werden kann, wodurch der Fleck für das beobachtende Auge auch bei sehr geringen Abweichungen von dem Hintergrunde leichter wahrzunehmen ist. Erst bei äußerst genauer Kongruenz des Hintergrundes mit dem Flecke ist er auch bei Bewegung nicht mehr wahrzunehmen.



### Kurze Beschreibung des Apparates.

Der Apparat besteht im wesentlichen aus einer Dunkelkammer ( $70 \times 13 \times 18$  cm), in welcher eine senkrechte weiße Platte (Skalaplatte) nach vorne und nach rückwärts verschiebbar ist. Ihre augenblickliche Lage wird außen an einer Millimeterskala abgelesen. Beim Visieren in die Dunkelkammer durch das an der Frontwand ( $13 \times 18$  cm) der Dunkelkammer befestigte Visierrohr bildet eben die weiße Platte das Gesichtsfeld. Neben dem Visierrohr ist die Frontwand mit einem Fensterchen versehen, in welches von außen das abzulesende Papierstückchen eingelegt wird, so daß seine durch die zu bestimmende Lichtintensität verdunkelte Fläche in das Innere der Dunkelkammer blickt. Diese Fläche sowie die weiße Platte werden von einem etwa 8 cm hinter der Frontwand in der Dunkelkammer seitwärts von der Mittellinie stehenden Benzinlämpchen beleuchtet. Das Lämpchen steht aber in der Dunkelkammer nicht frei, sondern befindet sich in einem kleinen in die Dunkelkammer eingebauten Kämmerchen, welches von außen durch ein Türchen zugänglich ist. In der Vorder- und in der Hinterwand dieses Kämmerchens sind Fensterchen angebracht zur Beleuchtung einerseits des Einlegefensters, anderseits der weißen Skalaplatte. Die Entfernung der Benzinflamme von dem eingelegten Papierstückchen ist ein für allemal fest gegeben, die Entfernung der weißen Skalaplatte von der Benzinflamme kann beliebig und ablesbar variiert werden. Ein in der Dunkelkammer vor der Visieröffnung schief befestigtes Spiegelchen läßt beim Visieren das Spiegelbild der verdunkelten Fläche des eingelegten Papierstückchens als einen Fleck auf der Fläche der Skalaplatte erscheinen. Da die beiden Fensterchen der Lampenkammer mit den oben erwähnten roten Lichtfiltern versehen sind, so erscheint die (eigentlich weiße) Skalafläche und das Spiegelbild des (orangefarbenen) empfindlichen Papiers in roter Farbe. Durch Verschiebung der Skalaplatte wird nun diejenige Lage gefunden, bei welcher der Fleck in dem Gesichtsfelde verschwindet.



Die Millimeterskala wird vorher mittels einer auf die vorher beschriebene Weise gewonnenen Stufenskala<sup>1)</sup> auskalibriert und zur Erleichterung von Interpolationen auf Millimeterpapier die entsprechende Kurve konstruiert.

Mittels dieses Apparates habe ich vor allem das neue lichtempfindliche Papier in bezug auf seine Gleichmäßigkeit untersucht.

Es geschah dies so, daß einer kleinen Gasflamme in verschiedenen Entfernungen je zwei aus verschiedenen Teilen eines großen Streifens genommene Stückchen des Papiers exponiert wurden.

Es zeigte sich dabei, daß Abweichungen von 7% des abgelesenen Wertes nichts Seltenes sind.

Da nun einmal das Papier zur Kalibrierung der Skala und dann zum zweiten Male zur eigentlichen Lichtmessung in Anwendung kommt, so macht sich der Fehler zweimal geltend. Dazu kommen noch die unumgänglichen Ablesungsfehler.

Es war also bereits in diesem Stadium sicher, daß eine genügende Genauigkeit mittels dieser Methode nicht zu erreichen ist.

Die praktischen Versuche von Lichtmessungen mittels dieses Verfahrens haben aber noch viel größere Abweichungen ergeben, als sie nach den eben angeführten Fehlerquellen hätten erwartet werden können.

Ich führe hier die Protokolle der Messungen an, welche natürlich mit dem Weberschen Photometer kontrolliert sind. Die Messungen sind an 4 Plätzen in einer von gewöhnlichem Gaslicht beleuchteten Kammer ausgeführt worden. (Platz I, II, III, IV.)

#### Bestimmung der Verhältnisse der Intensitäten

	mittels des lichtempfindlichen Papiers	mittels des Weberschen Photometers
I : II	100 : 187	100 : 158
I : III	100 : 44	100 : 39
I : IV.	100 : 12	100 : 12

1) Exposition einer Anzahl Papierstückchen in verschiedenen Entfernungen von einer Lichtquelle.



Ein anderer ähnlicher Versuch hat folgende Resultate ergeben (andere Plätze):

	mittels des Licht- empfindl. Papiers	mittels des Weberschen Photometers
I : II	100 : 415	100 : 307
I : III	100 : 202	100 : 167
I : IV.	100 : 59	100 : 43.

Diese sehr großen Abweichungen von den mit dem Weberschen Photometer erhaltenen Resultaten waren sehr überraschend.

Es gelang mir aber nachher noch eine wichtige Fehlerquelle, welche diesen chemischen Methoden anhaftet, herauszufinden. Leider ist sie — wenigstens beim jetzigen Stande der Photochemie — nicht zu beseitigen.

Dieser Fehler beruht im folgenden: Stellen wir uns vor, daß die gelbe Filterschicht des Papiers genau gleichmäßig aufgetragen ist, also eine dünne, von zwei genau parallelen Flächen begrenzte Platte darstellt. Diese Filterschicht hat dann zwar in bezug auf unter gleichem Winkel auffallende Lichtstrahlen dieselbe Dicke; aber Strahlen, welche unter verschiedenen Winkeln auffallen, müssen auf verschieden langen Bahnen das Filter passieren: senkrecht auffallende Lichtstrahlen haben die dünnste Schicht zu passieren; je mehr der Strahl schief auffällt, desto dicker findet er die Filterschicht. Also wenn auch das Präparat absolut gleichmäßig gearbeitet wäre, so ist es doch in bezug auf Lichtstrahlen, welche unter verschiedenen Winkeln auffallen, ungleichmäßig.

Und in der Praxis sind die Verhältnisse solche, daß dieser Fehler in vollem Umfange zur Geltung kommt. Die Lichtstrahlen fallen auf die Arbeitsplätze (selbst auf einen und denselben Arbeitsplatz) unter allen möglichen Winkeln auf (direktes Himmelslicht selbst fällt unter verschiedenen Winkeln auf, dann von allen Wänden, Möbeln usw. reflektiertes Licht), während der Ablesungsapparat in bezug auf senkrecht auffallende Lichtstrahlen auskalibriert ist. Eine Kalibrierung, welche solchen ganz unbestimmten Auffallswinkeln Rechnung tragen würde, ist natürlich unmöglich.



Auf Grund meiner oben geschilderten systematischen Studien fasse ich mein Urteil dahin zusammen, daß ich eine chemische Lichtmessungsmethode, welche in bezug auf Genauigkeit den Bedürfnissen der Hygiene genügen würde, für eine Sache der Unmöglichkeit halte.

Ich habe somit das Prinzip der chemischen Lichtmessung vollkommen verlassen und es ist gelungen, mittels physikalischer Lichtmessungsapparate ein Verfahren zusammenzustellen, welches den oben dargelegten Prinzipien der relativen Lichtmessung entspricht. Da dabei die genauen Photometer (z. B. Webers Photometer) benutzt werden können, so ist eine viel größere Genauigkeit zu erreichen. Es ist dabei leider der unangenehme Umstand, daß zwei Photometer zu solchen Messungen nötig sind, was bei genauen Instrumenten eine sehr große Summe repräsentiert (zwei Webersche Photometer kosten 800 Mark).<sup>1)</sup>

Das Verfahren wird im folgenden Kapitel beschrieben werden.

### **Meine Methode der Ausführung der relativen Lichtbestimmung mittels physikalischer Photometer.**

Die Verwendung des physikalischen Photometers zur Ausmessung von Schülerplätzen nach dem Prinzip der relativen Photometrie, welches gleichzeitige Lichtbestimmung an vielen Plätzen voraussetzt, schien aus zwei Gründen unmöglich:

1. Es ist praktisch unmöglich, so viele Photometer zur Verfügung zu haben, als Plätze zu bestimmen sind.
2. Ablesungen bei Lichtarten, deren Farbe von derjenigen der Vergleichsflamme (Benzinflamme im Weberschen Photometer) abweicht, sind auf die übliche Art (Einstellung auf Verschwinden der Grenze zwischen beiden verglichenen Teilen des Gesichtsfeldes) unmöglich; besonders gilt das auch vom Taglicht. — Gegen die

---

1) Gotschlich (a. a. O.) scheint sogar der Preis der Raumwinkel-messer (30 Mark) noch relativ hoch ... es muß unser Bestreben bleiben, für den praktischen Gebrauch, namentlich der Schulärzte, noch einfachere und trotzdem verlässliche Methoden zur Messung der Tagesbeleuchtung zu finden.



Berechnung auf Grund zweier Ablesungen in Rot und Grün erheben sich begründete Bedenken. — Weber selber äußert sich folgendermaßen über die von ihm zu diesen Berechnungen angegebene Tabelle: »Die Anwendbarkeit dieser Tabelle ist zunächst nur für solche Lichtquellen gültig, welche aus mehr oder weniger stark glühenden Kohleteilchen bestehen. Eine Anwendung auf Tageslicht oder andere künstliche Lichtquellen, wie Auerlicht, Zirkonlicht, ist nur mit einer gewissen Näherung zulässig.«<sup>1)</sup> Da aber über die Größe dieser Näherung keine genauere Auskunft vorliegt, ist es schwer, sich ein richtiges Urteil zu bilden.

Die erste Schwierigkeit läßt sich bedeutend herabmindern, da es genügt, wenn man immer einen Platz genau gleichzeitig mit der Ablesung des Himmelsgewölbes abliest und dadurch das Verhältnis seiner Belichtungsintensität zu derjenigen des Himmelsgewölbes bestimmt.

Bei dieser Problemstellung genügen dann zwei Photometer für eine ganz beliebige Anzahl von Plätzen: Der eine Apparat dient zur Messung der Lichtintensität des Himmelsgewölbes im Zenit, der andere zur gleichzeitigen Ablesung der Belichtungsintensität an einem Arbeitsplatze. Der erste Apparat bleibt fortwährend gegen das Himmelsgewölbe gerichtet, während mittels des anderen ein Arbeitsplatz nach dem anderen abgelesen wird (bei Ablesung eines jeden Arbeitsplatzes wird immer gleichzeitig das Himmelsgewölbe abgelesen).

Die ganze Messung muß natürlich unter den »konventionell ungünstigsten« möglichst nahen Lichtverhältnissen ausgeführt werden und alle bei der Erklärung des Prinzips der relativen Photometrie oben angeführten Vorsichtsmaßregeln müssen eingehalten werden.

Es empfiehlt sich, als Vergleichseinheit die Intensität des Himmelsgewölbes zu nehmen und nicht — was vielleicht natürlicher erscheinen könnte — die Flächenhelligkeit eines dem Tageslicht im Freien ausgesetzten Papiers (resp. der Milchglasplatte des Weberschen Photometers).

1) Weber, Beleuchtung, S. 57. (Weyls Handbuch der Hygiene.)



Die beiden Beobachter nämlich — der erste, welcher die Helligkeit des Himmelsgewölbes und der zweite, welcher die Helligkeit der Plätze abliest, — dürfen voneinander nicht sehr entfernt sein, um durch Zuruf oder ein anderes Signal den Augenblick des gleichzeitigen Ablesens zu markieren.

Es wäre aber in der Praxis oft sehr schwer möglich, ein Blatt Papier (resp. die Milchglasplatte) zur Ablesung des Taglichtes im Freien in der nötigen Nähe derart zu disponieren, daß das Taglicht unter vollkommenem Ausschluss zufälliger Blendungseinflüsse auf dasselbe einwirken würde: Zu diesem Zwecke müßte dasselbe so hoch disponiert sein, daß es von keinem Gegenstande überragt wäre, so daß eine ganze Halbkugel des Himmelsgewölbes es beleuchten würde. Nur auf diese Weise wäre eine solche Standardbeleuchtung vom Taglicht zu erreichen.

Viel leichter ist es, aus dem Fenster eines Nebenzimmers (um im betreffenden Lokale selbst das Fenster nicht zu verstellen, was eine Änderung der Belichtungsverhältnisse zur Folge haben würde) oder besser durch ein Dachfenster (event. eine Öffnung im Dache, welche meist leicht vorübergehend hergestellt werden kann) den Zenitteil des Himmelsgewölbes zu photometrieren.

Auch die zweite Schwierigkeit — mit der abweichenden Farbe des Taglichtes von derjenigen der Benzinflamme — glaube ich auf eine Art umgehen zu können, welche im folgenden erklärt werden soll:

Denken wir uns das Photometer annähernd richtig eingestellt: Man sieht dabei im Weberschen Photometer das Feld des Taglichtes als ein zentrales gräulich-weißliches Oval, welches von einem orangefarbenen Ringe (das Feld des Benzinlichtes) umgeben ist. Kein menschliches Auge — soweit es nicht besonders eingeübt ist — vermag es bei der großen Verschiedenheit beider Farben zu entscheiden, ob die beiden Felder gleich intensiv leuchten oder ob das eine oder das andere mehr oder weniger intensiv ist. Man muß erst einen recht großen Ausschlag von der richtigen Stellung machen, um auch bei der großen Farbdifferenz eine selbst für ein ungeübtes Auge wahrnehmbare Intensitätsdifferenz zu bekommen.



Man sieht dabei, daß das Taglichtfeld im Kontraste zum intensiveren Benzinlichtfelde grau bis schwarzgrau, auf der anderen Seite im Kontraste zum minder intensiven Benzinlichtfelde milchweiß erscheint. Bei einiger Erfahrung erreicht man es, daß die Punkte der Skala, in welchen das Taglichtfeld einerseits noch ausgesprochen grau, anderseits noch ausgesprochen weißlich erscheint, nur etwa 10 mm voneinander entfernt sind. Innerhalb dieser 10 mm erscheint das Taglichtfeld grauweiß mit mehr vorherrschendem Grau oder mehr vorherrschendem Weiß.

Bei der Ablesung gehe ich nun so vor, daß ich — nachdem das Auge auf diese zwei Töne durch einige Hin- und Herbewegungen eingeübt ist — mich von dem noch ausgesprochen grauen Felde noch ein wenig dem neutralen Punkte nähere, so weit, daß das Grau eben noch nicht gegenüber dem anderseitigen weißlichen Tone zurücktritt, sondern beide etwa gleichmäÙig gemischt erscheinen. Ebenso suche ich diesen Neutralpunkt von der »weißen« Seite aus auf. Diese zwei Einstellungen werden abgelesen und ihr Durchschnitt als die richtige Einstellung angenommen.

Was die Wahl des Photometers zu solchen Messungen betrifft, ist folgendes zu bemerken:

Von den in der Praxis bekannteren Instrumenten ist vor allem an das Photometer von Weber zu denken, welches sehr genau gearbeitet ist und Ablesungen mit einer Genauigkeit bis etwa 1 % des abgelesenen Wertes ermöglicht. Es muß aber darauf geachtet werden, daß die Benzinflamme absolut ruhig stehe, der Apparat (seine Laterne) muß bei der Messung des Himmelsgewölbes vor Wind, Luftzug geschützt sein.

Der billige (26 Mark) Wingersche Helligkeitsprüfer<sup>1)</sup> ist im Prinzip ein vereinfachter Weberscher Photometer, welcher aber nur Ablesungen einiger weniger Werte (10, 20, 30, 40, 50 Meterkerzen) ermöglicht. Derselbe ist also schon aus diesem Grunde zu obigem Zwecke nicht verwendbar.

1) Beschreibung und Kritik siehe Wolpert, Die Tageslichtmessung in Schulen. (Klinisches Jahrbuch, 1904.)



Endlich gibt es auch einige Methoden (Cohnscher Helligkeitsprüfer, Pfeifferscher Lichtmesser<sup>1)</sup>), welche auf dem folgenden Prinzipie basieren:

Eine bestimmte Leseprobe (Cohnscher Helligkeitsprüfer) bzw. einige Punkte einer Milchglasplatte (Pfeifferscher Lichtmesser) werden in der betreffenden Lichtintensität beobachtet. Die Lichtintensität wird dann mittels einer geeigneten Vorrichtung (Rauchglasplatten bei Cohn, Irisblende bei Pfeiffer) soweit abgeschwächt, bis die Leseprobe resp. die beleuchteten Punkte der Milchglasplatte noch eben genügend sichtbar erscheinen. Die Apparate sind empirisch graduiert und geben beide zu ungenauen Resultate. (Der Cohnsche Apparat ist überhaupt nur zu einer ganz groben Schätzung von Cohn konstruiert worden; der Pfeiffersche gibt schon deswegen zu ungenauen Resultate, weil selbst dieselbe Person dieselbe Leseprobe und ähnliches bei derselben Lichtintensität nicht immer mit derselben Deutlichkeit liest).

### Schluss.

Ich bin weit entfernt, die im vorhergehenden von mir vorgeschlagene Methode in der jetzigen Form als eine Methode der breiten Praxis hinzustellen. Das schließt schon der hohe Preis des Instrumentariums aus.

Jedenfalls werden aber mittels derselben im Vergleich zu den bisherigen Methoden viel brauchbarere Resultate erhalten werden, welche auch direkte Vergleiche beliebiger nach derselben Methode ausgeführter Messungen ermöglichen.

Für wissenschaftliche Studien dürfte sie wohl als die geeignetste, die richtigste hingestellt werden.

---

1) Beschreibung und Kritik siehe bei Wolpert, Die Tageslichtmessung in Schulen. (Klinisches Jahrbuch, 1904.)







121

# Untersuchungen über einige physikalische Eigenschaften von 50 Kleidungsstoffen, mit besonderer Rücksicht auf die Permeabilität in feuchtem Zustande.

Von

Dr. med. **S. J. de Lange**, prakt. Arzt.

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität zu Amsterdam.)

Auf Anregung meines hochverehrten Lehrmeisters Dr. Saltet, ordentlicher Professor und Direktor des hygienischen Instituts der hiesigen Universität, begann ich diese Untersuchungen über die Nationalkleidertrachten. Die Tatsache, daß die Kleidung unter gewissen Umständen (Lebensweise, Beschäftigung usw.) so geworden ist und auch Jahrhunderte hindurch so geblieben ist, wie sie sich in der Form der Nationalkleidertrachten uns zeigt, war der Reiz, der zur Untersuchung drängte. Der teleologische Gedanke, daß etwas so Altes zweifelsohne viele gute Eigenschaften besitzen muß, da es sonst schon lange zur Vergangenheit gehören sollte, gab die Anregung zu dieser Arbeit.

In der Literatur habe ich über diesen Gegenstand nichts finden können, daher war es notwendig, im voraus festzustellen, welche Eigenschaften hauptsächlich zur Bearbeitung gelangen sollten, und was darüber im allgemeinen für die gegenwärtige Bekleidung schon festgestellt war.

In einer Voruntersuchung benutzte ich dazu 50 Kleidungsstoffe, die auch jetzt noch von der Arbeiterklasse zur Kleidung



gebraucht werden, und lernte aus der Literatur die vielen Arbeiten kennen, die über die Bekleidung im allgemeinen und über einzelne Eigenschaften und Gewebe insbesondere geschrieben sind.

Da begegnete ich in der Literatur immer und immer wieder dem Bahnbrecher der Kleidungshygiene, Rubner, der es verstanden hat, nicht nur den Weg zu bahnen, sondern auch alles zu ordnen und auf die einzig richtige Weise zu deuten.

Wie gerne hätte ich seine Experimente alle genau verfolgt und auf diese Weise eine ganz fundamentale Untersuchung über die Nationalkleidertrachten angefangen, aber das war leider unmöglich.

Im Amsterdamer Laboratorium der Hygiene kann man keine Untersuchungen über Wärmestrahlung und Wärmekapazität anstellen, weil es nicht genügend fest steht, um die feinen, äußerst zarten elektromagnetischen Instrumente anzuwenden. Daher war ich nur in der Lage, die anderen Eigenschaften zu untersuchen: die Dicke, Zusammendrückbarkeit, Permeabilität, das Vermögen Wasser aufzusaugen und festzuhalten, und das Gewicht, nebenbei auch das spezifische Gewicht und das Porenvolum. Außer oben genannten Eigenschaften untersuchte ich die Art der Grundstoffe chemisch, mikroskopisch und durch den Brennversuch. Ich untersuchte auch die Webweise, und die Zahl der Fäden pro 1 qcm waren mir ein Objekt des Studiums.

Wenn man sich aber eine korrekte Vorstellung machen will von dem Wert der Gewänder als Bekleidungsmittel, so ist es notwendig, die Waren zu untersuchen so wie sie in den Läden verkauft werden, und nachher als getragenes Kleid, um vergleichen zu können, ob wirklich der Bekleidungswert in beiden Umständen nahezu derselbe geblieben ist oder doch prozentisch ebensoviel, mehr oder weniger gesunken ist als bei anderen, ähnlichen Bekleidungsstoffen. Dann erst wird es uns deutlich werden, daß viele Gewebe — mit anscheinend großem Wert als Bekleidungsmaterial und dazu noch billig zu haben — am Ende einen viel geringeren Bekleidungswert haben und also doch teuer sind. In gewaschenem und getragenen Zustande und zumal auch während des Tragens ändern viele Kleidungsstoffe ihre Eigenschaften mehr



oder weniger, was notwendigerweise von großem Einfluß auf den Bekleidungswert sein muß.

Was versteht man nun unter »Bekleidungswert«?

Bekleidungswert nennt man die Summe aller Eigenschaften eines Stoffes in bezug auf die Leistung, die man von diesem Stoff erwartet. Einfache Zahlen hierüber sind nicht zu geben, wohl ist es möglich, jede Eigenschaft insbesondere in Zahlen auszudrücken und auf diese Weise einen Eindruck des Bekleidungswertes zu bekommen. Wenn also in obenstehender Definition gesprochen wird über die Summe aller Eigenschaften, so ist damit keineswegs gemeint, daß die Zahlen, die die verschiedenen Eigenschaften anzeigen, zueinander hinzuaddiert werden müssen. Vielleicht daß eine Vergleichung die Sache deutlicher macht. So wie man bei Examina den Kandidaten nicht nach der rechnerischen Summe der von ihm erworbenen Punkte beurteilt, sondern jedes Fach an sich betrachten soll, ebenso soll man die Kleidungsstoffe nur beurteilen nach ihren Eigenschaften absonderlich und in bezug auf das Ziel, wozu sie uns dienen sollen.

Welche Faktoren verdienen nun in dieser Hinsicht hauptsächlich Betrachtung?

1. Wärmekapazität und Wärmeleitungsvermögen;
2. Permeabilität, Porenvolum und Zusammendrückbarkeit;
3. Gewicht und Dicke;
4. Kapazität für Wasser;
5. Kosten und Dauerhaftigkeit;

Ohne Mühe schließt sich hieran die primären Eigenschaften, die die Ursache der verschiedenen obengenannten Eigentümlichkeiten sind, d. h. die Grundsubstanz, die Webweise und die Zahl der Fäden pro 1 cm.

Ist es noch notwendig, weiter zu betonen, daß nun bei Oberkleidern andere Eigenschaften in den Vordergrund treten als bei Unterkleidern? Nehmen wir ein Beispiel: als erste Bekleidungslage wird verlangt ein Stoff mit Wärmeleitungsvermögen, Permeabilität und wasserhaltender Kraft, so groß, wie es nur eben



möglich ist, gegenüber geringe Dicke und Gewicht, geringe Kompressibilität und Kosten neben großer Dauerhaftigkeit. Die Wärmekapazität ist hier von untergeordnetem Gewicht.

Bei einem Überzieher wird dagegen die Wärmekapazität der Faktor sein, welcher am meisten in Betracht kommt, und da man aus Erfahrung weiß, daß diese Eigenschaft meistens mit großer Dicke zusammengeht, wird man, um das Gewicht soviel wie möglich zu verringern, ein großes Porenvolum verlangen, welches seinerseits wiederum große Permeabilität mit sich führt. Weiterhin darf ein derartiger Stoff sich nicht leicht benetzen lassen, mit anderen Worten, er soll bei Versuchen längere Zeit auf Wasser liegen bleiben, ohne sich vollzusaugen und unterzutauchen. Zum Schluss ist der letzte Faktor, der Preis, von geringerem Einfluss, da ein Überzieher selten längere Zeit hintereinander getragen wird und daher auch längere Zeit benutzt werden kann.

Da ich die Methode Rubners zur Dickemessung als die einzig richtige ansehe, habe ich bei meinen Untersuchungen immer Gebrauch gemacht von dem von ihm konstruierten, sehr einfachen Apparat, dem sog. Spaerometer (siehe die Figur, vgl. Arch. f. Hyg. Bd. XXVII, S. 44). Mit diesem Apparat ist es möglich, die Dicke eines Gegenstandes auf 5 Micra genau abzulesen, mit oder ohne Druck. Dieser Druck ist ebenfalls mit großer Leichtigkeit genau zu regulieren, daher ist zu gleicher Zeit auf ganz einfache Weise die Zusammendrückbarkeit mit diesem Dickemesser zu registrieren.

Es ist ohne weiteres deutlich, daß die Dicke ein bedeutender Faktor ist bei der Beurteilung des Wertes der Kleidungsstoffe, doch ist diese Bedeutung vielfach überschätzt worden, weil dick und warm und gut nur noch immer allzuviel als Synonyma in der Kleidungsfrage gedeutet werden. Die Dicke ohne weitere Eigenschaften hat nur eine sehr untergeordnete Bedeutung für den praktischen Wert eines Bekleidungsstoffes. In Verbindung aber mit anderen Eigenschaften, zumal mit der Permeabilität und mit dem Gewicht, ist die Dicke immerhin eine Eigenschaft, mit der man zu rechnen hat.



In physikalischer Hinsicht aber ist die Messung der Dicke notwendig, weil ohne dieselbe viele wichtige Eigenschaften nicht zur Berechnung und daher auch nicht zur Beurteilung kommen können, z. B. das spezifische Gewicht und das Porenvolum.

Unter der Sammlung von Kleidungsstoffen, die ich untersucht habe, fanden sich die verschiedensten Gewebe; die Dicke variierte von 175  $\mu$  bis 2710  $\mu$ . Im allgemeinen sind die wollenen Stoffe dicker als die leinenen und baumwollenen, obgleich die Dicke auch im großen Ganzen von der Webweise abhängig ist, wobei sich bekanntlich herausstellt, daß glattes Gewebe vielfach dünner ist als Flanell oder Trikot.

So fand ich glattes, baumwollenes Gewebe von inferiorer Qualität in einer Dicke von 175  $\mu$ , Manchester dagegen, ein baumwollenes, samtartiges Gewebe mit aufstehenden Fäden, 1922  $\mu$ , glattes, wollenes Gewebe 515  $\mu$ , dickes, wollenes »Baai« 2710  $\mu$ .

Die Zusammendrückbarkeit und die Dicke sind Eigenschaften, die miteinander in engem Zusammenhang stehen insoweit, daß dicke, im gewöhnlichen Falle also nicht aus glattem Gewebe bestehende Stoffe mehr kompressionsfähig sind als dünne, aus glattem Gewebe bestehende. Für diese Eigenschaft hat die Webweise den größten Einfluß, die Grundsubstanzen wenig oder gar keinen. Am deutlichsten wird dies, wenn wir die Zahlen nebeneinander stellen, womit prozentisch angegeben wird, wieviel das untersuchte Material komprimiert war.

Reduktion der Dicke bei Belastung mit 125 g pro 1 qcm:

	Glatte Webweise	Unebene Webweise
Baumwollene Stoffe .	71,5 %	58,5 %
Wollene Stoffe . . .	71,— »	62,6 »
Leinenen Stoffe . . .	68,— »	—

Die Stoffe, obwohl untereinander sehr verschieden in Dicke, zeigen doch, wenn das Gewebe dasselbe war, prozentisch dieselbe Zusammendrückbarkeit.

Auch wenn wir eine schwerere Belastung anwenden, z. B. 250 g pro 1 qcm, kommen wir zu demselben Resultat (siehe folgende Tabelle).



Tabelle I.

	Name	Dicke in $\mu$	Reduktion der Dicke in % bei Belastung von 250 g pro 1 qcm	Poren- volumen
Glattes Gewebe	Baumwollene Stoffe			
	Inferieure Qualität	175	79,1 %	434,3
	Mittlere „	213	67,7 „	608
	Bessere „	344	62,2 „	693,3
	Gefärbtes . . . .	266	71,4 „	558,4
Lockeres Gewebe	Gerauhtes graues Futter . . . .	1 177	63,1 %	703,9
	Molton . . . .	1 205	45 „	865,5
	Flanell . . . .	1 256	50,3 „	871
Glattes Gewebe	Wollene Stoffe . .			
	Inferieure Qualität	601	58,7 %	821,1
	Bessere „	515	61,6 „	834,4
Lockeres Gewebe	Tuch . . . .	1 059	66,1 %	830,1
	Flanell . . . .	1 461	38 „	888,3
	Biber . . . .	2 100	59 „	855,8
	„Baai“ . . . .	2 710	52,8 „	887,9
Glattes Gewebe	Leinene Stoffe . .			
	Gew. Leinen . . .	330	53,3 %	545,4
	Kaiserleinen . . .	360	56,9 „	693,2

Theoretisch könnte man sagen, daß die Stoffe am meisten komprimierbar sein sollten, die das größte Porenvolum besitzen, und wie die Tabelle zeigt, ist das auch im großen Ganzen der Fall, wenn man nur nicht erwartet, daß die kleinen Unterschiede, welche die durch Berechnung gefundenen Zahlen des Porenvolums untereinander aufweisen, auch immer begleitet werden von ebenso großen Schwankungen in den Zahlen der Kompressibilität. Hat man doch immer mit sehr heterogenen Geweben zu tun, und man soll niemals vergessen, daß die Verteilung und Anordnung der Poren, folglich auch die größere oder kleinere Geschwindigkeit, womit die Luft aus den Poren auszutreiben ist, und vielleicht auch in einzelnen Fällen die Unmöglichkeit, Luft auszutreiben, diese Zahlen beherrschen.

Daß diese Anschauungsweise nicht falsch ist, ergibt sich, wenn man eine Serie macht von drei oder mehr ganz gleich-



wertigen Geweben, in verschiedenen Qualitäten, wobei sich herausstellt, daß die inferiöre Qualität ein größeres Porenvolum, daher auch eine größere Zusammendrückbarkeit hat, bei geringerer Dicke, z. B.:

Tabelle II.

		Dicke in $\mu$	Reduktion der Dicke bei Belastung von 250 g pro 1 qcm	Poren- volum
Gelbe ungebleichte Körper	Prima Qualität	844	73,6 %	721,6
	Mittlere „	785	71,4 „	751
	Inferieure „	702	68,6 „	789,2

Auf diesen Punkt komme ich aber gleich unten bei der Besprechung des Porenvolums zurück.

Übrigens kann man aus oben gegebenen Zahlen ableiten, daß die Unterkleider, insoweit sie aus lockerem Gewebe bestehen, auf der Schulter z. B. nicht in ihrer ganzen Dicke berechnet werden dürfen, sondern nur in 60–70% davon.

Welcher ist nun der Einfluß der Feuchtigkeit und des Waschens auf die Dicke und die Zusammendrückbarkeit der Stoffe?

Wenn man einen Eindruck von diesem Einfluß bekommen will, so kann man nur sagen, daß er sehr ungleichartig einwirkt. Allerdings ist es ersichtlich, daß der Bekleidungswert einen engen Zusammenhang mit diesem Einfluß hat.

Es gibt Gewebearten, die durch Waschen sich besser zur Bekleidung eignen, z. B. Nr. 23 und Nr. 24; andere dagegen, die entschieden an Bekleidungswert eingebüßt haben, z. B. Nr. 5 und Nr. 10, noch mehr Nr. 14 und Nr. 16.

Im allgemeinen ist das Waschen nicht vorteilhaft für die wünschenswerten Eigenschaften, nur die Permeabilität gewinnt fast immer bei der Reinigung, wie wir unten sehen werden.

(Siehe Tabelle III auf S. 228.)

Wegen mehreren, hier nicht zu erörternden Ursachen war es mir unmöglich, die Versuchsweise Rubners für die Permeabilität in Betracht zu ziehen. Dazu ist es auch andererseits gut, wenn zwei ungleiche Versuchsmethoden zu demselben Resultat gelangen.



Tabelle III.

		Neu	Nufs	(Gewaschen	Trocken						
3	Glatte Baumwolle . . . . .	21,3	66,6	62,2	30	78,3% <sup>10</sup>	73,3% <sup>10</sup>	27	74	% <sup>10</sup>	70,3% <sup>10</sup>
5	Halbleinen . . . . .	34	75	70,9	36	86,1	80,5	43	79	74,4	
6	Gefärbte Baumwolle . . . . .	36,1	73,4	68,5	34	84	78,2	34	82,3	76,4	
7	Gestreifter Satin . . . . .	40,2	69,6	63,9	47,5	78,9	72,6	44	81,8	76,1	
8	Barchent . . . . .	113	69,4	60,4	103	73,7	62,1	126	65,9	57,2	
10	Halbleinen . . . . .	35	74,2	65,7	37	86,5	79,7	35	88,5	81,4	
11	Grobkörnige Baumwolle (Dorvlas)	43,5	73,8	76,3	39,5	86	82,2	44	73,6	70,4	
13	Baumwollenes Molton . . . . .	116	65,9% <sup>10</sup>	55,6% <sup>10</sup>	92	67,3	57,5	66	80,3	72,7	
14	Baumwollenes Molton . . . . .	234	53	44	213	77,8	70,4	167	76,7	70	
16	Baumwollener Flanell . . . . .	125,6	56,9	50,3	85	68,2	58,9	77	74	69,5	
17	Baumwollenes Molton (prima Qualität)	120,5	55,5	45	106	59	51,8	94	71,3	69,9	
19	Biber . . . . .	210	67,6	59	206	66	58,2	186	76,2	70,4	
20	Blaues Leinen . . . . .	33	60	53,3	67	67,1	61,1	56	80,3	75	
21	Baumwollener Koper . . . . .	44,3	76,7	71,3	49	86,7	80,6	54	81,4	74	
22	Wollener Sportflanell . . . . .	70,5	66,6	59,5	86	75	69,7	83,5% <sup>10</sup>	80,2	76,5	
23	Gerautes graues Futter . . . . .	117,7	76	63,1	125	66,4	56	148	72,1	65,9	
24	Englisch-Leder . . . . .	105	73	70	112,5	79,5	73,8	120	74,1	70	
25	Ungebleichte Baumwolle . . . . .	47	62,1	57	nicht nachzuweisen			61,5	82,9	71,5	
26	Ungebleichte Baumwolle (inferieure Qualität)	32,7	66	63,9	73	72,6% <sup>10</sup>	61,6% <sup>10</sup>	63	84,4	75,2	
27	Baumwollener Sportflanell . . . . .	70	62,8	53,5					76,9	71,4	

1) Inferieure Qualität.

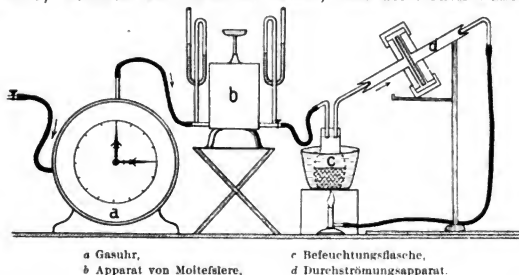


Nach vielem Suchen gelang es mir, eine Methode zu finden, womit Resultate zu erreichen waren, die, untereinander vergleichbar, alle auf eine Einheit zurückgebracht werden konnten.

Die Einrichtung war ziemlich kompliziert, und ich benutzte für diese Versuche keine Luft, sondern Leuchtgas, was aber auf die Endresultate vergleichenderweise keinen Einfluss hatte.

Die Gasleitung wurde armiert mit einer Gasuhr (siehe Figur), die zuvor kontrolliert war (eine Drehung derselben ließ 2650 ccm Gas durchströmen).

Hinter diesem Gasometer folgte ein Apparat von Moitesiere, wodurch wir Sicherheit hatten, daß der Druck während



der Dauer eines Versuches gleich hoch blieb. Derselbe ist außerdem zu jeder Zeit an den beiden Manometern zu kontrollieren, die zur Seite des Apparates in dem ein- und ausgehenden Rohr angebracht sind. Weiter folgt der Durchströmungsapparat: ein gewöhnliches Kölbchen mit doppeltperforiertem Kork, welches zu später zu beschreibenden Zwecken dient, und dahinter eine Messingbüchse, welche in zwei Teile geteilt ist, jeder in der Mitte mit einer glatt geschliffenen Tafel versehen, zwischen die der zu untersuchende Stoff geklemmt wird.

Das Gas, welches durch den ganzen Apparat hindurchgeströmt ist, wird mittels eines Bunsenschen Gasbrenners verbrannt.

Um nun eine Vergleichung aller Stoffe zu ermöglichen, war es notwendig, eine Einheit zu schaffen, wozu uns zwei Möglichkeiten gegeben waren.



Erstens wäre es möglich gewesen, als Einheit die Zeit anzunehmen, welche die Gasuhr zu einer Drehung brauchte, wenn kein Gewebe in den Durchströmungsapparat gebracht war. Dazu sollte aber der Druck nicht nur während eines Versuches, sondern auch zu jeder Zeit derselbe sein müssen, was nicht der Fall war, denn mit dem Druck ändert sich die Durchströmungsgeschwindigkeit, folglich auch die Zeit. Unser Gasdruck wechselte nun von 30—54 mm Wasser. Nochmals betone ich aber hier, daß der Druck während eines Versuches immer der gleiche war.

Ich nannte daher die Permeabilität 1 in dem Fall, daß 100 ccm Gas in einer Minute unter einem Druck von 10 mm Wasser passiert durch 1 qcm Fläche des Durchströmungsapparats.

Die Durchströmungsgeschwindigkeit meines Apparats ohne Stoffeinsatz war, in dieser Permeabilitätseinheit ausgedrückt, 1,92. Die Berechnung geht nun folgendermaßen:

Bei einem Druck von 37 mm Wasser dauerte eine Drehung der Gasuhr (2650 ccm) 1 Min. 11 Sek. Wenn der Druck also 10 mm gewesen wäre wie bei der von mir vorgestellten Einheit, so sollte die Zeit 3,7 mal länger gewesen sein, d. h. 262,7 Sek. Dazu ist die Durchströmungsöffnung meines Apparats nicht 1 qcm, sondern 3,14 cm, was die Zeit in Beziehung zu unserer Einheit auf 824,878 Sek. bringt. In dieser Zeit strömen aber nicht, wie gesagt, 100 ccm durch den Apparat, sondern 2650 ccm, wodurch die Zeit reduziert wird auf 31,127.

Die Permeabilität steht nun in umgekehrtem Verhältnis zu der Zeit, also

$$60 : 31,127 = p : 1$$

$$31,127 p = 60$$

$$p = \frac{60}{31,127}$$

$$p = 1,92.$$

In einer Formel zusammengebracht, könnte man sagen:

$$p = 60 \times \frac{i}{t \times d \times v},$$

angenommen, daß  $p$  die absolute Zahl der Permeabilität vorstellt,  $i$  den Inhalt der Gasuhr in 100 ccm,



$d$  den Druck des Gases in cm Wasser,  
 $o$  den Durchschnitt des Durchströmungsapparats in qcm  
 und  $t$  die Zeit in Sekunden.

Bei unserer Versuchsreihe waren nun  $i$ ,  $o$  und  $oo$  konstant,  $d$  ist meistens konstant, so dafs man sagen kann:

$$p = \frac{C}{t}, \text{ wobei } C = \frac{60 \cdot i}{d \times o}.$$

Diese Konstante wird bei einem Druck von 37 mm Wasser in unserer Versuchsreihe ausgedrückt durch die Zahl 136,8.

Wenn ich nun Versuche über den Einfluß der Befeuchtung auf die Permeabilität machen wollte, so wurde die Flasche  $c$  mit Wasser von 37—38° C halbgefüllt und in ein Wasserbad von derselben Temperatur gestellt. Die Wasserdämpfe, die sich entwickelten, wurden von dem Gasstrom mitgeführt und teilweise von dem zu untersuchenden Stoff aufgenommen, eventuell dasselbst kondensiert. Die Resultate dieser einfachen Versuchsanordnung finden sich in nachstehender Tabelle.

Auch war mir diese Methode sehr willkommen als Ergänzung der Methode zur Bestimmung der Wasseraufnahme.

(Siehe Tabelle IV auf S. 232 u. 233.)

Die Frage drängt sich nun auf, ob an dieser Bestimmungsmethode keine groben Fehler haften, erstens weil das gebrauchte Gas nicht trocken war und zweitens weil der Druck viel höher war, als Rubner sie angewendet hat. Ersteres habe ich durch eine andere Aufstellung meines Apparates untersucht und durch Einschaltung eines Trockenapparates. Die Resultate blieben ganz dieselben, und ich habe also keine Ursache, die Resultate als nicht genau anzusehen. Was den zweiten Punkt betrifft, stellt sich heraus, dafs ich dieselben Verhältniszahlen bekomme, wenn ich meine Zahlen mit den Zahlen Rubners vergleiche (siehe unten).

Es scheint mir weiter, dafs ich bei meiner Versuchsanordnung den Schweifsausbruch am menschlichen Körper einigermaßen nachahmen kann.



Tabelle IV. Permeabilitätseinhelt 1000 genannt. — Permeabilität nach 15 Minuten.

Nr.	Art der Stoffe	Appretiert										Gewaschen		Nicht appret.	
		1 Lage	2 Lagen	3 Lagen	Nafs (1 Lage)	1 Lage (trocken)	1 Lage (nafs)	1 Lage (trocken)	1 Lage (nafs)	1 Lage (trocken)	1 Lage (nafs)	1 Lage (trocken)	1 Lage (nafs)	1 Lage (trocken)	1 Lage (nafs)
		£	£	£	£	£	£	£	£	£	£	£	£	£	£
1	Baumwollen (inferiore Qualität)	91,3	133	102	159,3	85,8									
2	Baumwollen (mittlere Qualität)	80	171	105,7	129	116,5	11,7								
3	Baumwollen (bessere Qualität)	91,3	149	113,3	120	152,6	89,2	138	91,6	78	162	151	83,7		
4	Leinen	107,3	127,9	162,2	84,3	197	69,4								
5	Halbleinen	203,3	67,2	282,4	44,9	412,3	33,1	∞	0	74	171	79	160		
6	Gefärbte Baumwolle	72	175	74	171	75	168	94,2	134,2	74	171	74	171		
7	Gestreifter Satin (bessere Qualität)	131	104,4	197,3	68,9	277,8	49,2	∞	0	85	148	102,8	123		
8	Barchent (bessere Qualität)	76	167	84	150	93	135	83	152	79	160	85	148		
9	Gestreifter Satin (inferiore Qualität)	74,2	170	77,8	162,2	83,2	154,4	∞	0	70	167	79,2	158		
10	Halbleinen	91,4	149	117,2	116	145,3	95,5	195	64,8	101,2	125	194	65,2		
11	Grobkörnige Baumwolle	127,4	107	214,6	63,7	287,3	47,6								
12	Grobkörnige Baumwolle (bessere Qual.)	142	96,3	221,3	61,8	301	45,4								
13	Baumwollenes Molton (inferiore Qual.)	78	176	86,4	155	95,2	146	124	112	82,6	153	90	140		
14	Baumwollenes Molton (mittlere Qual.)	87	157	105,4	129	134,8	101	95,6	133	91	139	105	120		
15	Baumwollener Flanell	68,8	183	71,8	176	74	171								
16	Baumwollenes Molton (bessere Qual.)	73,4	172	82,2	153,6	89,4	140,8	84	150						
17	Baumwollenes Molton (prima Qualität)	72	185	75	179	78	162	82,4	151						
18	Wollener Flanell (prima Qualität)	74	184	75,4	181	80	170								
19	Brauner Biber	75,2	168	80	157	84,4	149	87	145						
20	Blaues Leinen	76,5	179	81,8	167	86,4	159	97	132						
21	Baumwollener Köper	76,2	179	78,2	174	85	161	90,4	139						
22	Wollener Sportflanell	76,5	179	80,4	170	85,6	159	96,6	132,5						
23	Graues gerauhtes Futter	86,4	158	120,8	113	158,6	86	179,6	73,8						
24	Englisches Leder	79,2	159	87,4	144	104,4	121	240	55,2						
25	Ungebleichte Baumwolle	72,8	173	76,2	165	81	156	263	50,4	86	146	170	78		



Fortsetzung zu Tabelle IV.

N.	Art der Stoffe	Appretiert										Gewaschen		Nicht appret.	
		1 Lage		2 Lagen		3 Lagen		Naifs (1Lage)		1 Lage (trocken)		1 Lage (nats) 15 mm			
		t	Einb.	t	Einb.	t	Einb.	t	Einb.	t	Einb.	t	Einb.		
		Sek.		Sek.			Sek.								
26	Ungebleichte Baumwolle (inferieure Qual.)	71,8	176	73,6	171	76,4	165	205	64,5	94	134	180	73,6		
27	Baumwollener Sportflanell . . . . .	72,4	174	74	171	77,2	163	78	170						
28	Merinos (prima Qualitat) . . . . .	72,2	174	72,2	174	72,2	174								
29	Merinos (inferieure Qualitat) . . . . .	68,8	183	71,8	176	76,2	166	93	136						
30	Gefärbte Baumwolle . . . . .	73	173	79	160	83,6	155	α	0						
31	Wollstoff . . . . .	74	171	78,6	161	84,4	149	85	148						
32	Dickes baumwollenes Molton . . . . .	78	162	83,4	151	88	143	85	148						
33	Satinet . . . . .	74,8	169	76,8	164	79	160	α	0						
34	Trikotwollstoff . . . . .	74,2	170	76,2	166	78,6	161	95	134						
35	Manchester . . . . .	77,2	163	87,2	144	102,6	124	140	94,7						
36	Kaiserleinen . . . . .	83	152	99,6	127	122,6	103	186	81,3						
37	Blauer Biber . . . . .	69	182	71,4	177	74,2	170								
38	Rote Baumwolle . . . . .	73,2	172	76,6	165	84	150	132,4	100						
39	Roter Wollstoff . . . . .	68	184	69,4	181	71	178	85,6	147						
40	Grauer Wollstoff . . . . .	67,6	185	69	182	69,6	181	89	141						
41	Graues Militärtuch . . . . .	73,4	172	74,2	170	76,4	166	86,2	146						
42	Rotes Militärtuch . . . . .	72,4	174	75,2	168	79	160	86	146						
43	Gefärbte Baumwolle . . . . .	80,2	157	89,8	141	107,4	114	112,6	117						
44	Federleinen aus Halbleinen . . . . .	72	175	74	171	76,8	164	α	0						
45	Federleinen aus Halbleinen (infer. Qual.)	84	151	102	124	134	94,5	197,2	70,7						
46	Baumw. Gerstenkorn . . . . .	126,2	100	194,4	60,4	264,4	47,4	226	59						
47	Baumw. Gerstenkorn . . . . .	75	168	78	162	81	156	223	59,8						
48	Gelber Körper (inferieure Qualitat) . . . . .	87,8	144	108	117	121,8	104	125	101						
49	Gelber Körper (mittlere Qualitat) . . . . .		180	71,4	177	72,4	174	77	164						
50	Gelber Körper (bessere Qualitat) . . . . .	73,2	172	80,2	156	86	146	115,2	115						



Es erübrigt noch zu erörtern, warum ich nicht auch, wie Rubner, bei der Aufstellung meiner Permeabilitätseinheit die Dicke der Stoffe hinzugezogen und sie alle auf 1 mm Dicke berechnet habe. Ich tat dies nur, weil eben Flanell immer dick, glatt gewebte Baumwolle immer dünn gebraucht wird usw. und daher die Zahlen Rubners keinen praktischen, sondern nur theoretischen Wert haben.

Stelle ich meine auf 1 mm berechneten Zahlen neben die Zahlen Rubners, so finde ich folgendes:

	Rubner	Meine Zahlen
Leinen, appretiert . . .	788	779
Köper, nicht appretiert .	247	223
Militärtuch . . . . .	86,4	82.

Ich glaube also, daß ich berechtigt bin, auch aus meinen Zahlen einige Schlusfolgerungen zu ziehen:

Neben den auf die Wärme Beziehung habenden Eigenschaften wird die Permeabilität immer als einer der wichtigsten Faktoren in der Bekleidungsfrage anerkannt, und eine gute Kombination beider Eigenschaften macht ein Gewebe zur Bekleidung geeignet.

In erster Instanz können wir sehen, daß die Gewebe mit Appretur grofse Verschiedenheiten aufweisen, daß aber schon nach der ersten Waschung die Unterschiede sich sehr verringert haben. Nehmen wir als Beispiel Nr. 5 der Kollektion, ein glattes, halbleinenes Gewebe, dann finden wir mit Appretur nur eine Permeabilität von 67,2, nach Waschung aber 171, was mit der Zahl für ungewaschenen Flanell übereinstimmt.

Viel wichtigere Änderungen ziehen aber unsere Aufmerksamkeit auf sich, wenn wir den Einfluß der Befeuchtung mit oder ohne Appretur untersuchen.

Mit Appretur finden wir bei demselben Stoff Nr. 5 die Permeabilität nach Befeuchtung 0, ohne Appretur bleibt die Permeabilität selbst ziemlich gut erhalten, d. h. sie sinkt von 171 in trockenem Zustande auf 161 nach Durchnässung.

Bei den roh gewebten Stoffen aber können wir, wenn auch nicht so ausgesprochen, das umgekehrte Verhalten wahrnehmen. Die Permeabilität ist nach Waschung geringer, die Dicke der



Stoffe hat zugenommen, sie sind mehr oder weniger filzartig geworden.

Z. B. Nr. 13 »Baumwollenes Molton«, trocken ausgewaschen 176, naß 112, sinkt nach Waschung auf 153, übereinstimmend mit Kaiserleinen Nr. 36 in gewaschenem Zustande. Macht man aber Nr. 13 nach Waschung und Trocknung abermals naß, so sinkt die Permeabilität nur wenig, zuweilen auf 140, das ist aber immerhin 21 unter Nr. 5, das vor Waschung naß  $p = 0$  hatte.

Die billigeren baumwollenen, roh gewebten Stoffe, wie Nr. 23 und 24, zeigen sich mehr von der Durchnässung beeinflusst als die teureren, z. B. Nr. 18, 19 und 22, aber jedenfalls bleibt immerhin noch eine bedeutende Permeabilität zurück, zumal im Vergleich zu glatt gewebten, dichten Geweben, wie Nr. 5, 7 und 10.

Ich werde nun nur noch die meist permeablen Stoffe meiner Sammlung besprechen, um damit zugleich hervorzuheben, daß Permeabilität, wenn nicht mit einem gewissen Mafse von Dicke und Dichtigkeit verknüpft, auch wiederum keinen so wertvollen Faktor bildet. Nr. 17 und 15 sind beide sehr gute Flanellsorten, aus Baumwolle hergestellt, mit großem Bekleidungswert. Ihre Zahlen sind 185 und 183, daneben finde ich die dünnste Qualität Merino Nr. 29, der gleichsam wie ein Sieb aussieht und so gut wie keinen Bekleidungswert hat. So auch finde ich wollenes Flanell Nr. 18 mit 184 und blaue Bever Nr. 37 mit 182, neben rotem, wollenem Stoff mit geringer Dicke und ziemlich geringem Wert 184, als auch grauen, wollenen Stoff mit größerem Bekleidungswert 185. Diese Beispiele sind mit vielen zu vermehren, aber es genügt mir, wenn es mir gelungen ist, nochmals zu betonen, daß nur eine Reihe von Eigenschaften nebeneinander einem ein Urteil über dieses oder jenes Gewebe gestattet.

Bei Feststellung des Gewichtes von Kleidungsstoffen stößt man auf Schwierigkeiten. Man muß doch imstande sein, von allen zu untersuchenden Stoffen Stücke von gleicher Größe zu bekommen. Nach einigen erfolglosen Proben gelang es durch den Gebrauch eines sehr scharfen Hohlmeißels, mit Blei als Unterlage. Auf diese Weise ist es möglich, mit einem starken



Hammerschlag aus 4—8 Lagen eines Stoffes vollkommen gleiche runde Stücke herzustellen, die sich untereinander nicht mehr als 1—2% im Gewicht unterschieden. Diese Stücke hatten einen Durchmesser von 40 mm, also eine Oberfläche von 12,56 qcm.

Es stellte sich heraus, daß das Gewicht der verschiedenen Stoffe ziemlich große Abweichungen darbot; ich fand Zahlen von 140 mg pro Stück. Durch den großen Unterschied in Dickenabmessung können wir aber zur Vergleichung das absolute Gewicht nicht anwenden, und ist es daher notwendig, die Berechnung für das spezifische Gewicht zu machen, wodurch die verschiedenen Gewebe unmittelbar vergleichbar werden. Zur Verdeutlichung, wie die Berechnung gemacht wird, füge ich folgendes hinzu:

Nennen wir das absolute Gewicht eines Stückchens  $g$ , so soll 1 qcm des untersuchten Stoffes wiegen  $\frac{g}{12,56}$  mg. Um jetzt

das Gewicht eines Kubikzentimeters zu finden, muß man  $\frac{g}{12,56}$  mit der Zahl multiplizieren, die die Anzahl der Lagen angibt, notwendig, um 1 cm Dicke des Stoffes zu machen, also  $\frac{10}{d}$

$$s \cdot g = \frac{g}{12,56} \times \frac{10}{d} = 0,796 \frac{g}{d} \text{ oder mehr, im allgemeinen}$$

$$s \cdot g = \frac{10g}{o \cdot d}.$$

Bei den von mir untersuchten Stoffen variierte das spezifische Gewicht von 107,12 bis 755,44.

Unter den Stoffen mit niedrigem spezifischen Gewicht finden sich die dicksten Stoffe unserer Sammlung, die rohen, grob gewebten Stoffe, sowohl aus Wolle wie auch aus Baumwolle hergestellt. Je dünner und fester das Gewebe, desto höher steigt das spezifische Gewicht. Das höchste fand ich bei einem glatt gewebten, baumwollenen Stoff, sehr dünn und von inferiorer Qualität, die in appretiertem Zustande sehr stark gekleistert war.

In engem Zusammenhang mit dem spezifischen Gewichte steht die Eigenschaft der Gewebe, Wasser festzuhalten. Dieser



Faktor ist nicht nur wichtig für die Überkleidung (bei Regen, Durchnässung usw.), sondern noch viel mehr für die Unterkleidung, wenn wir an das Schwitzen und die Ventilation des Körpers denken.

Eine mathematisch genaue Berechnung dieses Faktors ist kaum zu machen, weil es sehr schwierig ist, auf physikalisch exakte Weise festzustellen, was man unter dieser Eigenschaft verstehen soll. In der Literatur finden sich zwei verschiedene Methoden zur Feststellung dieser Eigenschaft, und es ist immer wieder Rubner, der vollkommen klar den Unterschied auseinandergesetzt und auch den beiden Methoden einen Namen gegeben hat. Er spricht von maximaler und minimaler Kapazität für Wasser.

Die maximale Kapazität wird dadurch gemessen, daß man ein Stück eines Stoffes von bekannter Größe und Schwere sich mit Wasser vollsaugen läßt, was man daran erkennt, daß der Stoff im Wasser untertaucht. Er wird dann ohne Auspressung gemessen.

Die minimale Kapazität wird dadurch festgestellt, daß man den Stoff nach Durchnässung stark auspreßt und nachher wiegt. Es ist ohne weiteres begreiflich, daß, auf diese Weise festgestellt, sowohl die maximale wie auch die minimale Wasserkapazität niemals als ein konstanter Wert betrachtet werden kann. Bei der »maximalen Kapazität für Wasser« ist nicht genau auszumachen, wie lange man warten soll, bis man das Gewicht feststellt (es gibt ja Stoffe, die sich niemals so voll saugen, daß sie untertauchen). Weiterhin ist nicht angegeben, ob man die anhängenden Wassertropfen vor dem Wiegen abfließen lassen oder auf andere Weise fortschaffen soll. Bei der minimalen Wasserkapazität ist es unmöglich, verschiedene Stoffe mit gleicher Kraft auszupressen, wenn man mit den Händen auspreßt.

Ich habe nun die Auspressung mechanisch versucht unter gleichem Druck für alle Stoffe, was mir aber nicht gelungen ist. Daher habe ich gänzlich von dem Versuch abgesehen, die minimale Kapazität für Wasser aufzunehmen und nur die maximale Kapazität in Betracht gezogen.



Die maximale Kapazität, Wasser festzuhalten, habe ich nun folgendermaßen festgestellt: Die zu untersuchenden Stückchen der Gewebe wurden nach gänzlicher Durchnässung in einem Gefäß aufgehängt, das unten offen und in einem Reservoir mit Wasser aufgestellt war (siehe Figur). Von Dampfabgabe war also keine Rede, nur war die Möglichkeit gegeben, daß das überflüssige, anhängende Wasser abfloß. Nach einer halben Stunde wurden die Stückchen herausgenommen und gewogen. Auf diese Weise war es möglich, ziemlich konstante Resultate zu bekommen, obwohl man späterhin sehen wird, daß auch diese Methode nicht völlig genau ist. Die mit dieser Methode gefundenen Zahlen variierten von 50% bis 900% (Gewichtsprozenten). Die nachstehende Tabelle (S. 240) gibt die so gefundenen Zahlen. Rubner nennt für Flanell selbst 1130%, woraus ich ableite, daß er die Stoffe gewogen hat, ohne sie abtropfeln zu lassen.<sup>1)</sup>

Zugleich rät~~er~~ er, die Berechnung nicht in Gewichtsprozenten, sondern in Volumprozenten zu machen, weil man dann erst eine Einsicht bekommt in einen merkwürdigen, sehr wertvollen Faktor der lose gewebten Kleidungsstoffe.

Um diesen Faktor aber recht verständlich zu machen, erscheint es wünschenswert, im voraus eine kleine Erläuterung zu geben. Unsere Bekleidung besteht hauptsächlich aus Luft, d. h. nicht nur zwischen den einzelnen Lagen der Bekleidung befindet sich Luft von eigentümlicher Zusammenstellung<sup>2)</sup>, sondern auch die Kleidungsstoffe selbst bestehen mindestens für die Hälfte, die lose gewebten Stoffe, aber noch für einen viel größeren Prozentsatz aus Luft. Zwischen den Fäden der Gewebe findet man größere und kleinere Hohlräume, die mit Kleidungsluft gefüllt sind. Teilweise sind diese Hohlräume miteinander in Verbindung und auch mit der Außenwelt, teilweise sind sie abgeschlossen und ändern sie sich sehr wenig nach Art und Größe ihres Inhalts. Sehr demonstrativ hat Rubner diese Disposition für verschiedene Gewebe beschrieben und auch durch die Re-

1) Siehe Archiv f. Hygiene, Bd. XV, S. 29.

2) Man findet dort viel größere Mengen CO<sub>2</sub> bis 33 Volumprozenten.



produktion von mikroskopischen Durchschnitten seiner in Zelluloiden eingebetteten Präparate den Lesern klar vor Augen gestellt.

Das Volum dieser Hohlräume nennen wir das Porenvolum.

Wie berechnet man nun das Porenvolum? Dazu ist es notwendig, das spezifische Gewicht des betreffenden Gewebes zu kennen und auch das spezifische Gewicht des Grundstoffs. Merkwürdigerweise ist nun das spezifische Gewicht des Grundstoffs immer dasselbe, und ist 1300, unabhängig, ob Seide, Wolle, Leinen, Hanf oder Baumwolle zur Herstellung des Gewebes verwendet sind. Das macht es wiederum begreiflich, daß die Webweise auch diese Eigenschaft ganz beherrscht. Nehmen wir z. B. Nr. 35 meiner Sammlung »Baumwollenes Manchester«, mit einem spezifischen Gewicht von 108 (Wasser 1000 genannt), dann können wir die Berechnung folgenderweise ausführen:

1 ccm baumwollener Grundstoff wiegt 1300 mg, 1 ccm Gewebe wiegt 108 mg. Das Gewicht der Luft in den Poren ist so wenig, daß wir das bei unserer Berechnung ruhig beiseite lassen können. Auf 1 ccm des Gewebes finden wir also  $\frac{108}{1300}$  ccm Baumwolle = 0,0815 ccm.

In den 1000 ccm des Gewebes gibt es also  $1000 - 81,5 = 918,5$  ccm Luft. Diese Zahl drückt nun das Porenvolum aus. In der nebenstehenden Tabelle finden sich das spezifische Gewicht und das Porenvolum nebeneinander.

(Siehe Tabelle V auf S. 240 u. 241.)

Wenn wir jetzt das aufgenommene Wasser in dieser Tabelle hinzufügen, so finden wir, daß fast alle Stoffe sich maximal vollsaugen, und außerdem noch Wasser an der Außenseite hängen bleibt.

Meines Erachtens kann man daraus schließen, daß die Methode nicht ganz richtig war, zumal da die Praxis lehrt, daß die losen Gewebe, Flanell u. dgl., immer noch einen ziemlich großen Teil ihres Porenvolums geöffnet behalten, was durch die Permeabilität in nassem Zustande befestigt wird.



Tabelle V.

## Porenvolumen.

Nr.	Art der Stoffe	Spez. Gew.	Stoff p. gem in gmm	Porenvolumen in gmm	Wasser- aufnahme	1. Berechnung	Wasserström- methode	Restant Poren	1. Berechnung	Restant Poren	2. Berechnung	Anhängend Wasser	1. Berechnung	Anhängend Wasser	2. Berechnung	Permeabilität von
5	Halbleinen	669	514,6	485,4	502,4	489		0	0	0	172,3	17	3,6	3,23—∞		
6	Gefärbte Baumwolle	456	350,7	649,3	875	477		0	0	0	172,3	225,7	0	1,57/5—1,341/5		
7	Gestreifter Satin	583,44	488,8	551,2	956,7	723		0	0	0	405,5	172	0	2,11—∞		
8	Barchent	187,37	144,1	855,9	1290,2	613		0	0	0	242,9	384,3	0	1,15—1,23		
10	Halbleinen	541,5	416,5	583,5	831,4	817		0	0	0	247,9	234	0	1,211/5—∞		
14	Baumwollenes Molton	193,1	147	853	1101	224		0	0	0	629	248	0	1,19—1,36		
35	Manchester	107,12	87,5	922,5	388,5	850,9		534	71,6	0	0	0	0	1,17—2,20		
34	Trikotwollstoff	184,1	141,6	858,4	968	657		0	0	0	201,4	100	0	1,14—1,35		
33	Satinet	324,5	249,6	750,4	137	1187		613,4	0	0	437	0	0	1,14—∞		
								viel stärker								
44	Glattes baumwollenes Gewebe	501,6	385,8	614,2	1046	1481		0	0	0	431,8	868,8	0	1,12—∞		
1	Glattes baumw. Gewebe (prima Qual.)	509,6	392	608	748	858		0	0	0	140	250	0	1 Min.—2,18		
11	Grobkörnig. Baumwollgewebe (Dorolac)	499,7	384,4	615,6	964,3	732		0	0	0	348,7	116,4	0	1,48—3,15		
13	Baumwollenes Molton	165,12	127	873	1445	290		0	0	0	583	572	0	1,24—2,04		
16	Baumwollener Flanell	168,8	129	881	732,4	178		138,6	693	0	0	0	0	3,121/5—1,24		
17	Baumwollenes Molton (prima Qualität)	174,9	134,5	865,5	796,1	469		69,4	397,5	0	0	0	0	1,11—1,221/5		
19	Brauner Biber	187,5	144,2	865,8	820,4	140		35,4	715,8	0	0	0	0	1,241/5—1,27		
20	Blaues Leinen	591,0	454,6	545,4	1290,9	482		0	63,4	745,5	0	0	0	1,04—1,37		
21	Baumwollener Koper	483,75	372,1	627,9	985,4	429		0	198,9	3875	0	0	0	1,12—1,30		
22	Wollener Sportflanell	297,5	228,8	771,2	1171	471		0	300,2	399,8	0	0	0	1,301/5—1,36		
23	Gerautes graues Futter	385,05	296,1	703,9	1367	216		0	487,9	663,1	0	0	0	2,11—2,591/5		



Fortsetzung zu Tabelle V.

Nr.	Art der Stoffe	Spez. Gew.	Stoff p. gramm	Porenvolumen in gramm	Wasser-aufnahme in gramm	1. Berechnung	Wasserström-methode	Konstant Poren	1. Berechnung	Konstant Poren	2. Berechnung	Anhängend Wasser	1. Berechnung	Anhängend Wasser	2. Berechnung	Permeabilität von
24	Englisches Leder	439	337,7	662,3	1736	493		0	169,3	1073,7	0					1,38—4
25	Ungebleichte Baumwolle	555,4	427,2	572,8	573,9	506		0	66,8	1,1	0					1,11 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> —4,23
26	Ungebleichte Baumwolle (infer. Qual.)	723,95	560,7	439,3	968,3	485		0	0	529	45,7					1,12—3,25
27	Baumwollener Sportflanell	236,14	181,5	818,5	1914	588		0	230,5	1095,5	0					1,12—1,15
29	Merinos (inferieure Qualität)	417,36	321	679	739	212		0	467	60	0					1,09—1,33
30	Gefärbte Baumwolle	355,74	273,4	726,6	749	842		0	0	22,4	115,4					1,13—∞
31	Wollstoff	158,73	122,1	857,9	937	153		0	734,9	85,1	0					1,14—1,25
32	Dickes baumwollenes Molton	175,8	127,5	872,5	1169	219		0	653,5	296,5	0					1,18—1,25 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
36	Kaiserleinen	398,8	306,8	693,2	1279	617		0	76,2	585,8	0					1,24 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> —3,06
38	Rote Baumwolle	333	256,1	743,9	787	518		0	225,9	43,1	0					1,13—2,12 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
39	Roter Wollstoff	245,68	189,9	821,1	838	203		0	618,1	16,9	0					1,11 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> —1,25 <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
40	Grauer Wollstoff	215,34	165,6	834,4	1095	538		0	236,4	260,4	0					1,10 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> —1,29
41	Graues Militärtuch	220,9	169,9	830,1	1104	209		0	621,1	273,9	0					1,13 <sup>1</sup> / <sub>6</sub> —1,26 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>
42	Rotes Militärtuch	273,98	210,7	789,8	1257	213		0	576,3	468,7	0					1,12 <sup>1</sup> / <sub>5</sub> —1,26
43	Gefärbte Baumwolle	573,68	441,1	558,9	1384	514		0	44,9	825,1	0					1,20—1,52 <sup>1</sup> / <sub>6</sub>
45	Federleinen aus Halbleinen	527,25	405,5	594,5	736,3	499		0	95,5	141,8	0					1,24—3,17 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
46	Baumwollenes Gerstenkorn	608	467,6	532,4	1448	238		0	294,4	915,6	0					2,06—3,46
47	Baumw. Gerstenkorn (infer. Qualität)	563,5	433,5	565,5	1009	511		0	55,6	442,5	0					1,15—3,43
48	Gelber Körper (inferieure Qualität)	376,04	288,4	721,6	570	246		151,6	575,6	0	0					1,27 <sup>1</sup> / <sub>6</sub> —2,05
49	Gelber Körper (mittlere Qualität)	274,06	210,8	789,2	740	407		49,2	382,2	0	0					1,11 <sup>1</sup> / <sub>6</sub> —1,17
50	Gelber Körper (bessere Qualität)	323,82	249	751	622	461		129	290	0	0					1,13—1,55 <sup>1</sup> / <sub>3</sub>



Daher fand ich es notwendig, eine ganz neue Methode in Anwendung zu bringen und Zahlen zu suchen, die mehr mit der Praxis übereinstimmen. Wie schon oben gesagt, hatte ich bei meiner Permeabilitätsaufnahme ein Kölbchen eingeschaltet, womit ich die Permeabilität in nassem Zustande untersuchen könnte; jedesmal nun wog ich vor und nach der Untersuchung, welche genau eine Viertelstunde dauerte, die gebrauchten Stückchen und lernte auf diese Weise die Quantität des aufgenommenen Wassers kennen. Diese Zahlen finden sich in derselben Tabelle, und es ist unschwer, darin sogleich die Übereinstimmung der bekannten Eigenschaften der Stoffe mit meinen Aufnahmen zu erkennen.

Unmittelbar sieht man einen deutlichen Unterschied zwischen roher und glatter Webweise, zumal auch zwischen wollenen, baumwollenen und leinenen Stoffen; gibt es doch glatt gewebte Stoffe, die nach einer Viertelstunde vollständig undurchlässig geworden sind für den Druck, den ich angewandt habe, und wenn man die Berechnung macht, sind alle Poren mit Wasser gefüllt, und ist außerdem, was man schon mikroskopisch sehen kann, noch ein gewisses Quantum Wasser an ihrer Oberfläche kondensiert, ganz wie man das im Sommer mit Leinen oder Halbleinen, das zu Unterkleidern benutzt wird, sehen kann. Die wollenen, zum größten Teil roh gewebten Stoffe zeigen wohl eine, sei es auch geringe, Verminderung ihrer Permeabilität, ließen aber immer ziemlich viel Gas und Wasserdampf hindurch und zeigten nach Gewichtsaufnahme und Berechnung in Beziehung zu dem Porenquantum eine viel geringere Wasseraufnahme.

Das alles ist aus der Tabelle ohne weiteres deutlich.

Die Berechnung geht folgendermaßen vor sich:

Der Unterschied im Gewicht vor und nach dem Versuch gibt natürlich das aufgenommene Wasser an. Dieses Wasserquantum ist also aufgenommen von einer Oberfläche von 3,14 qcm, weil der Radius des Durchströmungsapparats 1 cm war.<sup>1)</sup>

1) Bei Proben mit ausgewaschenen Stoffen ergab sich einige Male diese Berechnung als unverwertbar, weil das aufgenommene Wasser nicht nur in



Um jetzt zu wissen, wieviel Wasser unter den gleichen Umständen in 1 ccm aufgenommen wird, werden die Zahlen mit 3,14 dividiert und nachher multipliziert mit der Zahl, die andeutet, wieviel Lagen nötig sind, um 1 cm Dicke zu machen.

Das Porenvolum ist bekannt; durch Abstrahierung von dem Wasserquantum, in Kubikmeter ausgedrückt, kann man auf einfache Weise berechnen, wieviel vom Porenvolum geöffnet geblieben ist.

Es wird kaum notwendig sein, nochmals zu betonen, wie dies schon so oft getan, daß aus diesen Untersuchungen ganz in Übereinstimmung mit vorherigen und auch mit der Erfahrung im täglichen Leben deutlich ist, daß die glatt gewebten leinenen und halbleinenen Stoffe, zumal wenn sie ihr Appret noch nicht verloren haben, sich für Unterkleidung nicht eignen und überhaupt nicht, wenn sie als erste Lage auf der Haut getragen werden. Dazu wirkt auch noch eine andere Eigenschaft, über die Rubner uns wiederum Zahlen geliefert hat, mit; ich meine die starke Adhäsion, die glatt gewebte, durchnäßte Stoffe zeigen. Trikot hat diese Eigenschaft schon viel weniger, roh gewebte, wollene Stoffe gar nicht. Rubner hat dieses Faktum experimentell gezeigt, indem er das durchnäßte Gewebe sich an einer Glasplatte festsaugen liefs. Er stellte nun mittels der Wage das Gewicht fest, das benötigt war, um die Adhäsion aufzuheben.

Die chemischen Reaktionen auf Wolle, Baumwolle und Leinen sind bekannt: in der Praxis scheinen diese Reaktionen mir nicht zutreffend, weil sie zu lange dauern. Viel bequemer ist der Gebrauch des Mikroskops, das in wenigen Augenblicken über die Zusammenstellung der Gewebe Klarheit gibt.

Zur oberflächlichen Unterscheidung von Wolle einerseits, Baumwolle und Leinen andererseits genügt die Brennprobe vollständig. Wolle brennt nicht, aber glimmt und riecht stark nach

---

der Durchströmungsöffnung geblieben war, sondern in der Umgebung aufgesaugt wurde. Wir können in diesem Falle die Zahlen nicht ohne Restriktion verwerten; der praktische Wert der gut erhaltenen Permeabilität bleibt derselbe.



Horn oder Haaren, Baumwolle und Leinen brennen wohl und riechen nach brennendem Papier.

Die Zahl der gebrauchten Fäden pro 1 ccm und der technische Bau der Gewebe haben für unsere Zwecke nur untergeordneten Wert, daher verzichte ich darauf, hier Näheres darüber mitzuteilen. Nur erscheint es mir wünschenswert, hervorzuheben, daß die Haltbarkeit und damit auch der eigentliche Geldwert der Kleidungsstoffe mit der Webweise in engstem Zusammenhang stehen. Ich hoffe, hiervon später Näheres zu berichten.



# Über die Bildung von homologen und heterologen Agglutininen im Tierkörper.

Von

**Dr. Franz Ballner,** und **Dr. Rudolf Ritter v. Sagasser,**  
k. und k. Regimentsarzt.                      Assistent des Institutes.

(Aus dem Hygienischen Institut der Universität Innsbruck. Vorstand: Prof.  
A. Lode.)

Mit der Erscheinung, daß das Serum eines gegen bestimmte Mikroorganismen, wie Typhus-Kolibazillen oder Choleravibrionen, immunisierten Tieres gegen diese Mikroorganismen ein starkes Agglutinationsvermögen annimmt, sind zwei Probleme von hoher wissenschaftlicher Bedeutung und großem praktischen Interesse verknüpft: die Serodiagnostik der Mikroben und umgekehrt die Serodiagnostik bestimmter Infektionskrankheiten. Es hatte anfangs den Anschein, als ob die Beeinflussung einer Mikroorganismenart durch das Blutserum eines mit derselben Spezies immunisierten Tieres oder infizierten Organismus ebenso wie die Untersuchungen, die sich an die Pfeiffersche Reaktion im Tierkörper anknüpften, als eine »streng spezifische« aufzufassen sei.

Jedoch die zahllosen, diesem Gegenstande gewidmeten Untersuchungen, welche zumeist auf die Widalschen Publikationen über die Serodiagnostik des Typhus abdominalis zurückgreifen, lieferten bald den Nachweis, daß der Typhusbazillus auch von fremdem, differentem Serum in beträchtlicher Verdünnung agglutiniert werden könne. Schon Gruber und Durham<sup>1)</sup>, die als erste die Verwendung der Agglutination zur Serodiagnostik der

---

1) Gruber und Durham, Münchner med. Wochenschr., 1896, S. 206.



Mikroben empfehlen, geben an, daß die Agglutinine zwar nicht streng spezifisch wirken, da auch verwandte Arten je nach dem Grade der Verwandtschaft mehr oder weniger stark beeinflusst werden, daß sie aber trotzdem ein wertvolles Reagenz von außerordentlicher Empfindlichkeit darstellen.

Schon im Jahre 1896, kurze Zeit nach der ersten Mitteilung von Gruber und Widal, begann der Streit über die Spezifität des Phänomens, nachdem Achard und Bensaude<sup>1)</sup>, ferner Gilbert und Fournier<sup>2)</sup> Agglutination des Nocardischen Bazillus der Papageienkrankheit durch Typhusserum konstatiert hatten.

Trotz der ausgebreiteten Literatur, die sich seither über diesen Gegenstand gebildet hat, müssen wir den heutigen Standpunkt dahin präzisieren, daß über die Streitfrage, ob das Agglutinationsphänomen als eine spezifische und diagnostisch eindeutige Erscheinung aufzufassen sei, zurzeit noch keine gesicherten und einheitlichen Anschauungen herrschen. Während ein Teil der Forscher an dem Gesetze der »absoluten Spezifität«, dem vor allen Pfeiffer Grundlagen zu verschaffen trachtete, festhält, sind zahlreiche Angaben vorhanden, aus denen hervorgeht, daß der spezifische Charakter des Phänomens einer gewissen Einschränkung bedürfe.

Es war wiederholt aufgefallen, daß das Serum von immunisierten Tieren außer dem zur Injektion verwendeten Mikroorganismus auch ganz fernestehende Bakterien, mitunter in ganz erheblichem Grade, agglutinierte. Bei genauer Austitrierung allerdings ließen sich stets so große quantitative Unterschiede erkennen, daß das Spezifitätsgesetz aufrechterhalten werden konnte. Die ersten systematischen Untersuchungen über die Agglutinationsfähigkeit eines Immunserums verschiedenen Mikroorganismen gegenüber sind verzeichnet von Mann<sup>3)</sup> und wurden im Würzburger hygienischen Institute durchgeführt.

1) Achard und Bensaude, Soc. med. des hosp., 27. XI. 1896; Semaine med., 1896.

2) Gilbert und Fournier, Acad. de med., 1896; Ref. Semaine medicinale, 1896; beide zitiert nach Köhler, Klin. Jahrbuch, 8, 1902.

3) Mann, Archiv f. Hygiene, Bd. 34, 1899, S. 179.



Mann hat hochwertiges menschliches Typhusserum (Titer 1 : 4000) zusammengebracht mit *Vibrio cholerae*, *Bac. subtilis*, *Bac. vulgatus*, *Bac. typhi murium*, *Bact. Zopfii*, *Bact. coli*, *Bac. fluorescens prodigiosus*, *pyocyaneus* und *vulgaris*, und sehen können, daß sämtliche Bakterienarten bei einer Verdünnung 1 : 40 von dem Typhusserum in der Weise beeinflusst wurden, daß sie sich immobilisierten und zumeist auch agglutinierten. Ein positiver Ausfall der Reaktion liefs sich nur bei *Vibrio cholerae*, *Bact. typhi* und *typhi murium*, sowie bei *Bact. coli* mit Sicherheit konstatieren, während sich die übrigen verwendeten Mikroorganismenarten für die Ausführung des Agglutinationsphänomens als unbrauchbar erwiesen. Ein Stamm von *Bact. coli* erreichte laut Tabelle eine Höhe der Reaktion von 1 : 1000. Mann immunisierte auch Kaninchen mit *Vibrio cholerae*, *Bac. typhi* und *coli* und prüfte die drei erhaltenen Immunsera, die übrigens nur niedrige Grenzwerte des homologen Agglutinationsvermögens zeigten, auf ihre Reaktion gegen *Bact. typhi*, *coli*, *faecalis alkali-genes* und *Vibrio cholerae*. Das Koliserum zeigte sich am wenigsten wirksam und agglutinierte in der Verdünnung 1 : 50 gerade noch das *Bact. coli*, die anderen Bakterien reagierten in keiner Weise. Das Typhusserum agglutinierte in der Verdünnung 1 : 50 den Koli- und Typhusstamm, während beim Cholera-Immunserum in der genannten Verdünnung Agglutination bei sämtlichen Bakterien eintrat.

Aus einer weiteren Reihe von bemerkenswerten<sup>1)</sup> Untersuchungen läfst sich ersehen, daß ein Serum, das mit einer starken Agglutinationskraft gegenüber den Typhusbazillen ausgestattet ist, auch die Fähigkeit besitzt, die Kolibakterien sogar in stärkeren Verdünnungen zu agglutinieren. Auch verschiedene Arbeiten der neueren Zeit über das Agglutinationsphänomen bei Typhuserkrankungen gehen dahin hinaus, daß man die agglutinierenden Eigenschaften des Blutserums von Typhuskranken gegenüber Typhusbazillen nicht als ein absolutes Spezifikum hin-

1) Literaturangaben: Jatta, Zeitschr. f. Hyg. u. Infekt., Bd. 33, S. 199. Köhler und Scheffler, Münchner med. Wochenschr., 1900, Nr. 22. Köhler, Klin. Jahrbuch, 8. 1902.



stellen darf, da neben dem allerdings zumeist beträchtlich höheren Titer gegenüber den Typhusbazillen häufig auch eine bemerkenswerte Agglutinationskraft gegenüber verwandten Mikroorganismenarten gefunden wurde.

Jatta<sup>1)</sup> findet sogar einen bestimmten Parallelismus in der Agglutinationskurve, denn je höher sich die Agglutinationskraft des Typhus-Immunserums für den Typhusbazillus zeigte, desto stärker wurde sie auch im allgemeinen für die verwendeten Kolistämme.

Kastellani<sup>2)</sup> verzeichnet gleichfalls Versuche, aus denen die bereits von Jatta festgestellte Tatsache erhellt. Ein Typhuserum, das die Typhusbazillen in der Verdünnung 1:500 agglutinierte, beeinflusste *Bact. coli*  $\alpha$  in der Verdünnung 1:100, *Bact. coli*  $\beta$  in der Verdünnung 1:200; in einer späteren Zeitperiode, nachdem das Agglutinationsvermögen für Typhusbazillen auf 1:15000 gestiegen war, agglutinierte das Serum desselben Tieres *Bact. coli*  $\alpha$  in der Verdünnung 1:2000, *Bact. coli*  $\beta$  1:5000.

Jürgens<sup>3)</sup> faßt das Hauptergebnis seiner serodiagnostischen und experimentellen Untersuchungen über die Agglutination der Typhus- und Typhoidbazillen dahin zusammen, daß bei Typhuserkrankungen neben der Agglutination der Koch-Eberth'schen Bazillen auch eine meist schwächere, aber doch manchmal recht starke Agglutination der Kurth'schen Bazillen vorhanden sei, und daß umgekehrt bei Erkrankungen durch Kurth'sche Bazillen neben diesen auch die Typhusbazillen agglutiniert werden.

Schon vorher hatte Jürgens im Vereine mit v. Drigalski und Konradi<sup>4)</sup> durch das Tierexperiment nachgewiesen, daß die Agglutination von mehreren Bakterienspezies durch ein Immunserum keine Folge von Sekundär- oder Mischinfektion zu sein braucht.

1) Jatta, a. a. O.

2) Kastellani, Zeitschr. f. Hyg. u. Infektionskrankh., Bd. 37, S. 381.

3) Jürgens, Zeitschr. f. Hyg. u. Infektionskrankh., Bd. 43, S. 372.

4) v. Drigalski, Konradi und Jürgens, Zeitschr. f. Hyg., Bd. 42, S. 141.



Bruns und Kayser<sup>1)</sup> geben gleichfalls einen Parallelismus zwischen Agglutinationstiter des Immunserums und der Ausdehnung der Gruppenagglutination auf verwandte der zur Immunisierung verwendeten Bakterienspezies zu, halten aber für klinisch diagnostische Zwecke einen raschen, positiven Ausfall der Reaktion (makroskopisch) nach Zugabe von 1 Teil Patientenserum auf 75 Teile 12stündiger Bouillonkultur der betreffenden Bakterien für Typhus und Paratyphus meist für beweisend.

Zupnik und Posner<sup>2)</sup> untersuchten die Agglutinationsverhältnisse des Serums in 64 Typhusfällen, 9 Paratyphusfällen und bei 31 anderen Erkrankungen gegenüber Typhus-, Paratyphus-, typhusähnlichen und Koli-Bazillen. Das Serum von Typhuskranken agglutinierte aufser Typhusbazillen auch Paratyphusbazillen, sowie einige verwandte Bakterienarten; für Typhusbazillen war jedoch der Agglutinationstiter am höchsten. Die Agglutinationskraft der Paratyphussera erstreckte sich nicht nur auf verschiedene Arten von Paratyphusbazillen, sondern auch, allerdings in weit geringerem Grade, auch auf Typhus- und typhusähnliche Bakterien. Die beiden Untersucher folgern daraus, daß der Agglutination keine Art-, sondern eine Gattungsspezifität zukomme, und daß eine positive Widalsche Reaktion nicht einen ätiologisch einheitlichen Krankheitsprozeß, den Abdominaltyphus, anzeige, sondern die entsprechende Krankheitsgruppe. Um einen Rückschluß auf die Art des Krankheitserregers zu ziehen, müßte der oberste Titerwert des betreffenden Serums für Typhus-, sowie für alle verschiedenen Arten von Paratyphusbazillen ermittelt werden.

Schon durch die erwähnten Versuchsergebnisse mußte die Ansicht von der strengen Spezifität der Immunsera eine starke Erschütterung erfahren. Während man sich aber immer noch das Mitagglutinieren verwandter Bakterien als eine Gruppenreaktion infolge biologischer Verwandtschaft zwischen zwei Stämmen zu erklären versuchte, hat die Streitfrage nach dem

1) Bruns und Kayser, Zeitschr. f. Hyg., Bd. 43, S. 401.

2) Zupnik und Posner, Prager med. Wochenschr., 1903, Nr. 18; zitiert nach Hygien. Rundschau, Jahrg. XIV, Nr. 4.



streng spezifischen Verhalten der Agglutinine in Immunseris durch die systematischen Untersuchungen von Posselt und v. Sagasser<sup>1)</sup> eine weitere Klärung erfahren. Diese Untersuchungen lieferten den Beweis, daß das Serum von Kranken, Rekonvaleszenten und künstlich immunisierten Tieren nicht nur die homologe Bakterienart, sondern auch eine Reihe anderer, ganz fernestehender Mikroorganismenarten in ganz beachtenswerten Verdünnungen agglutiniere. Allerdings stellt sich der homologe oder der Titer des Hauptagglutinins immer bedeutend höher als der Titer der Nebenagglutinine.

Als eine Tatsache von besonders schwerwiegender Bedeutung gegen die strenge Spezifität der Agglutinine mußte ferner noch das Phänomen geltend gemacht werden, das von verschiedenen Autoren in ikterischen Seris verschiedener Provenienz entdeckt wurde. Es war durch vielfache Beobachtungen festgestellt worden, daß das Blutserum von manchen Patienten mit Ikterus eine auffällige agglutinierende Wirkung gegenüber Typhusbazillen und Choleravibrionen zeigte. So fand unter anderen Eckhardt<sup>2)</sup> bei zwei Fällen von Weilscher Krankheit eine Agglutination der Typhusbazillen noch in der Verdünnung 1:1000. Steinberg<sup>3)</sup> hat die Sera von 22 Patienten, die an Ikterus aus verschiedenen Ursachen litten, untersucht und in 7 Fällen deutliche agglutinierende Wirkungen der Sera gegenüber Typhusbazillen finden können. Schon früher hatte Stern<sup>4)</sup> die Ansicht ausgesprochen, daß es nicht die Galle oder einzelne ihrer Bestandteile sind, die dem Blutserum von Ikterischen zuweilen — aber nicht konstant — agglutinierende Eigenschaften verleihen, sondern daß wahrscheinlich eine den Ikterus begleitende, bzw. ihn verursachende Infektion die agglutinierende Wirkung des Blutserums hervorruft. Steinberg und Lubowski konnten ferner bei experimenteller Proteusinfektion von Kaninchen einen erheblichen Agglutinationswert für Typhus — in einem Falle

1) Posselt und Sagasser, Wiener klin. Wochenschr., 1903, Nr. 24.

2) Eckhardt, Münchner med. Wochenschr., 1902, Nr. 27.

3) Steinberg, Münchner med. Wochenschr., 1904, Nr. 11.

4) Stern, Berliner klin. Wochenschr., 1903, Nr. 30/31.



bis 1:1200 — hervorrufen. Ähnliche Resultate erzielten sie durch experimentelle Staphylokokkeninfektion.

Auffallend waren auch die Resultate, die der eine von uns (v. Sagasser) bei der Auswertung des Serums eines nach Neisser-Shiga mittels Tetanusfiltraten immunisierten Kaninchens erhielt. Es zeigte sich die überraschende Tatsache, daß das der homologen Bakterienart entsprechende Tetanushauptagglutinin nur wenig angestiegen war, während die heterologen Typhus-, Koli-, Dysenterieagglutinine unerwartet hoch gingen.

Es lag nun der Schluß nahe, daß auch andere Mikroorganismenarten, die selbst vielleicht gar keine homologen Agglutinine zu bilden vermögen, oder gewisse Bestandteile von Lebewesen, wie Körperzellen, Blutkörperchen usw., bei Einverleibung in den tierischen Organismus eine analoge Steigerung des Agglutinationsvermögens des Serums zu erzeugen vermögen. In Verfolgung dieser Frage nun gingen wir daran, das quantitative Verhalten der Agglutinine verschiedenen Bakterienarten gegenüber in tierischen Normalseris einerseits, in den durch die verschiedenartigsten Immunisierungsprozesse gewonnenen Immunseris anderseits festzustellen.

Für die Gewinnung der Immunsera verwendeten wir ausschließlich Kaninchen — ausgenommen einen Hund für Immunisation mit Milzbrand und ein Meerschweinchen für die Immunisierung gegen Rosa-Hefe; die Tiere erhielten bei subkutaner Injektion anfangs 24stündige Bakterienkulturen, die durch einstündiges Erhitzen auf 60° abgetötet worden waren. Später verwendeten wir für die Injektion in allen Fällen bei Immunisation mit Mikroorganismen Kulturfiltrate nach Neisser-Shiga.<sup>1)</sup> Die für die Immunisierung benutzten Mikroorganismenarten und Eiweißkörper sind in der nachfolgenden Tabelle enthalten, aus welcher auch die Zahl und Art der Injektionen ersichtlich ist. Vor Beginn des Immunisierungsversuches wurde jedem Tiere Blut entnommen, um die Grenzwerte der Agglutinine der Sera in ihrem normalen Verhalten festzustellen und um einen Anhalts-

1) Neisser und Shiga, Deutsche med. Wochenschr., 1903, Nr. 4.



punkt für die durch den Immunisierungsprozefs erfolgte Steigerung zu erhalten.

Das für die Auswertung notwendige Blut wurde den Versuchstieren aus der Ohrvene entnommen, und es reichte eine verhältnismäßig geringe Menge aus, da wir uns zur Serumprüfung ausschließlich der mikroskopischen Methode mittels des hängenden Tropfens bedienten.

Für die Aufschwemmungen der Mikroorganismen verwendeten wir 12stündige, bei 22° gewachsene Agarkulturen von *Bact. typhi*, *coli* und *dysenteriae*, sowie möglichst junge, bei derselben Temperatur gewachsene Agarkulturen der übrigen zur Untersuchung gelangten Bakterienspezies. Die Aufschwemmungen wurden mit steriler, physiologischer Kochsalzlösung stets unter denselben Bedingungen bereitet und durch ein steriles Papierfilter filtriert. Das Serum verdünnten wir gleichfalls mit physiologischer Kochsalzlösung und erzeugten uns das jeweilige Serumbakteriengemisch in der gewünschten Konzentration dadurch, daß wir gleiche Teile des Serums bzw. seiner Verdünnungen mit gleichen Teilen der Bakterienaufschwemmung im hängenden Tropfen mischten. Das hierbei resultierende Gemisch hat demnach den doppelten Verdünnungsgrad als das verwendete Serum bzw. die Serumverdünnung. Die angelegten hängenden Tropfen wurden in bestimmten Zeiträumen gleichzeitig mit gleich alten Kontrollpräparaten untersucht und die Beobachtungen nicht vor 12 Stunden abgeschlossen. Das Schlufsergebn ist in der folgenden Tabelle wiedergegeben.

(Siehe Tabelle S. 254—256.)

Den erhaltenen Resultaten zufolge lassen sich unsere Immunsera in mehrere Gruppen einteilen. Bei der ersten Gruppe, in welche wir das Typhus-, Koli-, Dysenterie- und Cholera-Immunserum einreihen, finden wir ein starkes Ansteigen des Titers des homologen oder Hauptagglutinins, hervorgerufen durch Behandlung des Tieres mit der homologen Bakterienart. Neben diesem quantitativ beträchtlich höher stehenden Hauptagglutinin sind aber auch noch solche Agglutinine vorhanden, die auf verschiedene heterologe Bakterienspezies in mehr oder minder hohem Grade einwirken. So erreichte z. B. bei einem Typhus-Immun-



serum das Hauptagglutinin einen Grenzwert von 1 : 5000, während sich die Nebenagglutinine, und zwar den Kolibazillen gegenüber auf 1 : 100, den Dysenteriebazillen gegenüber auf 1 : 200 stellten.

Das Koli-Immunserum mit einem Stande des Hauptagglutinins von 1 : 8000 zeigte den Grenzwert der Nebenagglutinine für Typhusbazillen bei 1 : 200, für Dysenteriebazillen bei 1 : 50. Das Dysenterie-Immunserum mit dem Grenztiter 1 : 2000 für das Hauptagglutinin beeinflusste Typhus- und Kolibazillen nur noch in der Verdünnung 1 : 10, während das Cholera-Immunserum mit dem Titer 1 : 500 die Typhusbazillen in der Verdünnung 1 : 100, die Koli- und Dysenteriebazillen in der Verdünnung 1 : 50 noch mitagglutinierte.

Außer in den erwähnten Fällen konnten wir noch bei vielen anderen Beispielen, bei welchen Immunisierungen von Kaninchen mit den obigen Mikroorganismen vorgenommen wurden, und bei welchen eine Mischinfektion sicher ausgeschlossen ist, stets ein Mitsteigen der Nebenagglutinine in mehr oder weniger erheblichem Grade vorfinden.

In die zweite Gruppe möchten wir jene Immunsera einreihen, die durch solche Mikroorganismenarten erzeugt werden, die selbst entweder gar kein oder nur ein sehr geringes homologes Agglutinin zu bilden vermögen, während andere im Normalserum bereits vorgebildete und der Steigerung fähige Agglutinine in beträchtlichem Grade emporgehen. Es lassen sich in diese Kategorie die in der Tabelle unter Nr. 5—15 angeführten Sera einbeziehen. Das Serum des mit Baz. Friedländer immunisierten Kaninchens agglutinierte die homologe Bakterienspezies in der Verdünnung 1 : 100, die Typhusbazillen dagegen noch in der Verdünnung 1 : 250. Der Baz. Friedländer ist an und für sich schwer agglutinabel und es liegt hier der Fall vor, daß die Nebenagglutination der Typhusbazillen den Agglutinationswert gegen die homologe Bakterienspezies ganz beträchtlich überragt.

Man hat schon früher versucht, die Serodiagnostik zur Differenzierung der Gruppe der Kapselbazillen angehörenden Spezies, sowie zur Abgrenzung dieser Gruppe von ähnlichen

(Fortsetzung des Textes auf S. 257.)



Grenzwerthe des Agglutinationsvermögens in Blutseris

Nr. d. Versuchs	Art der Sera	gegenüber														Anmerkungen		
		Bac. typhi	Bac. coli	Bac. dysenteriae	Strept. Aktinomyces hominis	Bac. anthracis	Bac. diphteriae	Bac. Friedländer	Rosa Hefe	Bac. der Hühnercholera	Schimmelpilzsporen	Bac. des Schweine-rolants	Bac. tetani	Kaninchenblut	Bac. Rhinocorythi		Vibrio cholerae	
1	normal nach Vorbe- handlung mit Bac. typhi	— 1 : 5000	— 1 : 100	— 1 : 200	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— stark über 1 : 10	— 0	— 0	— —	3 subkutane Injektionen mit Kulturlitraten nach Seifert-Shiga
2	normal nach Vorbe- handlung mit Bact. coli	1 : 30 1 : 200	1 : 10 1 : 8000	1 : 1 1 : 50	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— stark über 1 : 10	— —	— 0	— —	— —	Detto
3	normal nach Vorbe- handlung mit Bac. dysenteriae	— 1 : 10	— 1 : 10	— 1 : 2000	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— stark über 1 : 10	— —	— 0	— —	— —	5 subkutane Injektionen mit Kulturlitraten nach Seifert-Shiga
4	normal nach Vorbe- handlung mit Vibrio cholerae	— 1 : 100	— 1 : 50	— 1 : 50	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— über 1 : 10	— —	— —	— 1 : 500	— —	2 Injektionen mit abge- tötenen Kulturen, 2 subkutane Injektionen mit Kulturlitraten nach Seifert-Shiga
5	normal nach Vorbe- handlung mit Bac. Friedländer	1 : 1 1 : 250	1 : 30 1 : 30	1 : 10 1 : 30	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— —	— 1 : 30	— 0	— 0	— —	5 subkutane Injektionen mit Kulturlitraten nach Seifert-Shiga
6	normal nach Vorbe- handlung mit Bac. Friedländer	1 : 10 1 : 10	1 : 1 1 : 10	1 : 1 1 : 30	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— —	— 1 : 1	— 0	— 0	— —	5 subkutane Injektionen mit abgetötet. Kulturen
7	normal nach Vorbe- handlung mit rosa Hefe	1 : 30 1 : 1000	1 : 5 1 : 5	1 : 1 1 : 1000	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— 0	— —	— 1 : 30	— 0	— 0	— —	3 subkutane Injektionen mit Kulturlitraten nach Seifert-Shiga

Kaninchen Serum



[illegible]



Grenzwerte des Agglutinationsvermögens in Bluteseris

Nr. d. Versuchs	Art der Sera	geg enüber										Anmerkungen				
		Bac. typhi	Bac. coli	Bac. dysenteriae	Strept. Aktinomyc. hominis	Bac. anthracis	Bac. diphteriae	Bac. Friedl. Landert	Rosa Hele	Bac. der Hühnercholera	Schimmelpilzsporen		Bac. des Schweine-rotlans	Bac. tetani	Kaninch-blut-erythrocyt	Bac. Kultiv-sklernomalis
16	normal	1:5	1:5	1:5	0	—	—	—	—	1:30	—	—	—	—	—	6 subkutane Injektionen mit Kulturfiltraten nach Nefser-Shiga
	nach Vorbe-handlung mit Strept. Aktino-myc. hominis	1:5	1:5	1:5	0	0	0	0	0	1:30	—	0	0	0	—	
17	normal	1:30	1:30	1:15	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6 subkutane Injektionen mit abgetödet, Kulturen, 4 Injektionen m. Kultur-filtraten nach Nefser-Shiga
	nach Vorbe-handlung mit Bac. anthracis	1:30	1:30	1:30	—	0	—	0	0	0	—	0	—	—	—	
18	normal	1:10	1:10	1:10	—	—	0	—	—	—	—	—	—	—	—	4 subk. Injektionen mit inaktivierten Kulturen, 3 Injektionen m. Kultur-filtraten nach Nefser-Shiga
	nach Vorbe-handlung mit Bac.diphteriae	1:30	1:15	1:5	0	0	0	0	0	0	—	0	0	0	0	
19	normal	1:30	1:10	1:5	—	—	—	—	—	—	—	—	0	0	0	9-subkutane Injektionen mit je 10 cem Kanin-ebenblut
	nach Vorbe-handlung mit Kaninchenblut-erythrocyten	1:50	1:10	1:5	0	0	0	1:1	0	1:1	0	0	0	0	—	
20	normal	1:5	1:1	1:1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 subkut. Injektionen v. Leukoeyten, gewonnen durch Intrapleurale Ein-spritzung von Aleuronat bei einem Hunde. Die Beeinflussung d. Immun-serums auf Hundeblut-leukoeyten wurde nicht untersucht
	nach Vorbe-handlung mit Hundeblut-leukoeyten	1:5	1:1	1:1	0	0	0	0	0	0	0	0	1:1	0	0	
21	normal	1:5	1:10	1:5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4 subkutane Injektionen mit Filmmerepithellen aus der Luftröhre des Rindes; die Epithellen wurden nach der Gewinnung mehrmals auf 60° erwärmt und waren bak-terienfrei. Die Epithellen zeigten keine Beeinflus-sung durch d. Immun-serum
	nach Vorbe-handlung mit Filmmerepthe-llen	1:30	1:10	1:30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	



Mikroorganismen heranzuziehen. Eine ausführliche Zusammenstellung der über diesen Gegenstand ausgeführten Untersuchungen gibt Clairmont<sup>1)</sup> in seiner Abhandlung »Differentialdiagnostische Untersuchungen über Kapselbakterien«, auf welche daher an dieser Stelle verwiesen werden kann. In den Seris verschiedener mit Kapselbakterien immunisierter Tiere wurden Agglutinine gesucht, doch gelangten die Autoren zu keinem sicheren Resultate, indem zwar in einigen Fällen Agglutinine in geringer Konzentration gefunden wurden, in anderen Fällen dagegen solche niemals mit Sicherheit nachgewiesen werden konnten. Clairmont selbst hat die Sera von 16 mit Kapselbakterien immunisierten Kaninchen auf Agglutinationsvermögen geprüft, und es zeigten davon nur 4 agglutinierende Wirkung auf den Immunstamm in der Verdünnung 1:100, während die übrigen Sera ohne jeden Einfluss, selbst bei einem Verhältnis 1:1, auf den zur Immunisierung verwendeten Stamm sich erwiesen.

Besonders auffallend zeigen sich die Resultate der Serumauswertung bei dem mit Rosa Hefe immunisierten Kaninchen (Vers.-Nr. 7). Eine Beeinflussung der zur Immunisierung verwendeten Spezies konnten wir weder im Normalserum noch im Immunserum konstatieren; auch in der uns zugänglichen Literatur ließen sich keine Angaben über Agglutination der Hefezellen vorfinden. Typhus- und Dysenteriebazillen dagegen wurden von diesem Serum sogar noch in der Verdünnung 1:1000 deutlich agglutiniert. Diese ganz besonders hohen Titres der heterologen Agglutinine, die sicher nicht von einer Mischinfektion durch Verunreinigung der zur Immunisierung verwendeten Kultur herühren konnten, veranlaßten uns, noch drei weitere Tiere gegen denselben Hefestamm zu immunisieren, um zu sehen, ob das Steigen der Agglutinationsfähigkeit des Serums ein konstanter Befund bei Behandlung von Tieren mit Hefe sei.

Es erhielten ein Kaninchen und ein Meerschweinchen (Vers.-Nr. 14 u. 15) je drei Kulturfiltrate nach Neißer-Shiga in Zwischenräumen von je zehn Tagen, ein weiteres Kaninchen (Vers.-Nr. 13) dreimal je eine Agarkultur, aufgeschwemmt in

1) Clairmont, Zeitschr. f. Hyg. u. Infektionskrankh., Bd. 39, S. 1.



5 ccm physiologischer Kochsalzlösung in nativem Zustande ohne vorheriges Erwärmen. Das letztere Tier zeigte auf die Injektion keine Reaktion, so daß also der in Verwendung gezogene Stamm kein pathogener war.

Bei der Auswertung des Serums des mit Kulturfiltraten behandelten Kaninchens zeigte sich, daß Typhusbazillen in der Verdünnung 1:200, Kolibazillen bei 1:100 und Dysenteriebazillen bei 1:50 agglutiniert wurden. Bei dem mit lebenden Kulturen dagegen immunisierten Kaninchen stellte sich der Titer des Immunserums bedeutend niedriger, und zwar wurden agglutiniert:

Typhusbazillen	bei 1:10,
Kolibazillen	› 1:100,
Dysenteriebazillen	› 1:10.

Die geringsten Agglutinationswerte zeigte das Meerschweinchen-serum, in dem kaum eine Steigerung gegenüber den Agglutinationsverhältnissen im Normalserum nachzuweisen war.

Aus diesen Parallelversuchen geht demnach eine wichtige und interessante Tatsache hervor. In allen vier Fällen wurde derselbe Stamm zur Immunisierung benutzt, dessen Reinheit nach den Ergebnissen der jedesmaligen mikroskopischen Untersuchung außer jedem Zweifel steht, in allen Fällen wurde ferner eine gleiche Menge von Material für die Injektionen verwendet (eine Agarkultur für eine einmalige Einspritzung).

Sämtliche Tiere erhielten drei subkutane Injektionen in gleichen Zwischenräumen, und doch verlief die Reaktion bei jedem Tiere in anderer Weise. Trotz der größtmöglichen Einheitlichkeit in der Behandlung der Tiere finden sich doch so bedeutende Differenzen in der Art und Menge der produzierten Agglutinine, daß wir zu der Annahme gelangen müssen, daß nicht nur bei verschiedenen Tierspezies, sondern auch bei ein und derselben Tierart stark individuelle Unterschiede in der Immunitätsreaktion bestehen.

Daß sich im allgemeinen die Titer der produzierten Agglutinine bei Behandlung mit lebenden oder abgetöteten Kulturen niedriger stellen als bei Behandlung mit Kulturfiltraten, konnten wir übrigens auch in einem Parallelversuch bei Immunisierung



mit Baz. Friedländer beobachten. Mit derselben Kultur und an denselben Tagen, an welchen das Kaninchen in Vers.-Nr. 5 injiziert wurde, erhielt das Kaninchen Vers.-Nr. 6 Injektionen mit durch einstündiges Erwärmen auf 65° abgetöteten Kulturen von Baz. Friedländer. Das letztere Tier magerte schon nach der ersten Injektion sichtlich ab und kam bei der weiteren Behandlung immer mehr herunter. Die Blutentnahme von beiden Tieren erfolgte an demselben Tage, und die Auswertung zeigte, daß der Titer des Immunserums des mit den abgetöteten Kulturen behandelten Kaninchens sich kaum von dem des Normalserums unterscheidet.

Das Serum des mit dem Bazillus der Hühnercholera behandelten Kaninchens agglutinierte diesen Mikroorganismus noch in der Verdünnung 1:250; auf gleicher Höhe stand auch der Titer für die Typhusbazillen, während Dysenteriebazillen noch in der Verdünnung 1:100 beeinflusst wurden. Analoge Verhältnisse, wenn auch nicht genau mit denselben Grenzwerten bezüglich der heterologen Agglutinine liegen vor bei den mit Kulturfiltraten von Schimmelpilzsporen, des Bazillus des Schweinerotlaufs und den Erregern des Rhinoskleroms immunisierten Tieren. Der Immunstamm bleibt in allen diesen Fällen unbeeinflusst, während das Agglutinationsvermögen des Serums für Typhus-, Koli- und Dysenteriebazillen in merklichem Grade gegenüber dem Titer im Normalserum gestiegen ist.

Auch in den Normalseris der Untersuchungstiere liefs sich ein allerdings nur sehr geringes Agglutinationsvermögen für Typhus-, Koli- und Dysenteriebazillen nachweisen, und diese beim Normaltier gewissermaßen vorgebildeten Agglutinine scheinen beim Immunisierungsprozeß eine Steigerung erfahren zu haben. Wassermann<sup>1)</sup> hat die Frage untersucht, ob die im normalen Serum vorhandenen und die bei der Immunisierung von Tieren im Immunserum auftretenden agglutinierenden Substanzen identische oder verschiedene Körper seien. Früher neigte man mehr der letzteren Ansicht zu. Man nahm an, daß es sich bei den im normalen Serum vorkommenden Agglutininen um nicht spe-

1) Wassermann, Zeitschr. f. Hyg. u. Infektionskrankh., Bd. 43, S. 276.



zifische Stoffe handle, die gleichzeitig alle möglichen Bakterien zu agglutinieren vermögen, während im Immuns serum ein anderes, spezifisches, nur auf eine einzige Bakterienart abgestimmtes Agglutinin auftrete. Diese Ansicht mußte aber aufgegeben werden, als Ford unter Wassermanns Leitung die Identität der im normalen Serum vorhandenen Hämagglutinine mit den im Immuns serum auftretenden nachwies. Bei der vollkommenen Analogie zwischen Hämagglutininen und Bakterienagglutininen läßt sich der gleiche Schluss auch für die letzteren ziehen. Nach dieser Annahme wären demnach die Immunagglutinine nur infolge des Immunisierungsvorganges vermehrt abgestoßene Gruppen, welche unter Umständen in geringer Anzahl bereits im normalen Serum abgestoßen kreisen.

Auch nach den Resultaten unserer Auswertungen möchten wir dieser Ansicht Wassermanns beipflichten; wir fanden in sämtlichen Normalseris eine gewisse Agglutinationsfähigkeit für Typhus-, Koli- und Dysenteriebazillen, und bei den meisten Immunisierungen mit nicht agglutinierbaren Mikroorganismenarten erfuhren alle diese vorgebildeten Agglutinine eine Steigerung, die allerdings für die einzelnen Spezies quantitativ eine verschiedene ist. Den höchsten Titer erreicht zumeist das Typhusagglutinin, während die Koli- und Dysenterieagglutinine gewöhnlich weit hinter dem ersteren zurückbleiben. Bei einzelnen Immunisierungen jedoch und zwar bei den mit *Streptothrix Actinomyces hominis*, *Bac. Anthracis* und *Diphtheriae* behandelten Tieren liefs sich überhaupt keine Steigerung des Agglutinationsvermögens erreichen. Desgleichen erfolgte auch keine Reaktion im Serum der mit Erythrocyten und Leukocyten injizierten Tiere, während sich bei dem mit Flimmerepithelien behandelten Kaninchen das Agglutinationsvermögen für Typhus- und Dysenteriebazillen von 1 : 5 auf 1 : 30 erhöhte.

Es scheint demnach bei Immunisierungsprozessen der tierische Organismus in bezug auf Agglutininbildung in mehrfacher Weise zu reagieren: entweder mehr oder weniger spezifisch mit hohem Ansteigen des homologen Agglutinins, wobei die Grenzwerte für die verschiedenen heterologen Agglutinine nur verhältnismäßig



niedrig stehen, oder die Reaktion ist eine nicht spezifische und äußert sich in einem beträchtlichen Emporgehen sämtlicher steigerungsfähiger Agglutinine, entsprechend dem Grade ihrer Steigerungsfähigkeit. Wir denken uns die Agglutinine als Reaktionsprodukte des tierischen Organismus auf die Wirkung der Substanzen, die dem Tierkörper einverleibt werden. Bei unseren Immunisierungsversuchen wählten wir der Qualität nach höchst differente Stoffe: außer der Leibessubstanz der Mikroorganismen kamen auch deren Stoffwechselprodukte, das Stroma der weissen und roten Blutkörperchen, ferner die Leibesbestandteile von tierischen Zellen für die Bildung von Agglutininen in Betracht.

Ehrlich stellt sich nun die Bildung der Agglutinine in der Weise vor, daß die eingebrachten fremdartigen Molekülkomplexe sich mit spezifischen Seitenketten vereinigen, wobei es beim Ersatze gesättigter Rezeptoren leicht zu solcher Überproduktion kommt, daß ungesättigte Rezeptoren abgestoßen werden und frei im Blute zirkulieren, die dann die in dem betreffenden Blute vorrätigen Agglutinine darstellen. Die agglutinablen Substanzen, sowie die Agglutinine dürfen wir uns jedoch nicht als einheitliche Körper vorstellen, sondern es besteht die Substanz der Bakterien aus zahlreichen verschiedenen Bestandteilen, von denen jeder, wenn er im infizierten Organismus eine entsprechende haptophore Gruppe findet, zur Bildung des entsprechenden Agglutinins führt.

Das Phänomen der Nebenagglutination würde sich daher durch gleichzeitige Produktion von Rezeptoren durch die übrigen Seitenketten in dem Maße des Produktionsvermögens des Leistungskernes erklären lassen. Aus der Inanspruchnahme der spezifischen und nicht spezifischen Seitenketten ergibt sich die Produktion des Gesamttagglutinins im Sinne Wassermanns.

Eine Bakterienart, die nicht durch eine Seitenkette verankert wird, weil keine spezifische Bindung erfolgt, kann daher kein homologes Agglutinin produzieren, sondern gibt nach unseren Versuchen Veranlassung zur Bildung verschiedener, annähernd gleich hochstehender Agglutinine. Es müßte nach der Seitenkettentheorie angenommen werden, daß die ungleichmäßig ausgebildeten haptophoren Gruppen der Ausgaskörper von den



Seitenketten partiell verankert werden, so daß der Organismus, unfähig, spezifisch zu reagieren, in einer ihm geläufigeren Form der Agglutininproduktion antwortet.

Das Serum des mit Tetanusbazillen behandelten Kaninchens verhält sich insofern etwas verschieden von den anderen Seris, als das Tetanushauptagglutinin bis 1:100 reichte, das Typhusagglutinin dagegen unerwartet hoch emporschnellte. Das Tetanusagglutinin ist uns schon als ein wenig steigerungsfähiges Agglutinin bekannt; es liefs sich, wie wir schon früher beobachten konnten, auch bei Einverleibung von grofsen Kulturmengen von *Bac. tetani* nur bis zu einer bescheidenen Höhe bringen, während die hohen Titer der Nebenagglutinine zeigten, daß der Organismus, auch wenn er nicht spezifisch reagiert, doch in einer anderen Form Agglutinine zu produzieren vermag. Überraschend ist dabei die mit den bisherigen Anschauungen über die Spezifität der Immunsera nicht im Einklang stehende Erscheinung, daß durch einen artfremden Prozeß ein Agglutinin einer Spezies gebildet wird, die mit der Erregung des Prozesses selbst gar nichts zu tun hat; ja, das artgleiche Agglutinin erfährt noch eine bedeutende Überholung durch ein oder mehrere Nebenagglutinine.

Die allerparadoxesten Fälle aber bilden die Immunsera mit fehlender artgleicher und hoher, dem Serum gewissermaßen einen falschen Stempel aufdrückender artfremder Agglutinationsfähigkeit. Ein solches Serum könnte z. B. sehr leicht als Typhus-Immunserum imponieren, wenn wir bei der üblichen Auswertung mit mehreren Bakterienspezies vor allem ein hohes Typhusagglutinin aufdecken, daneben aber auch andere unter dem Typhustiter wertende Nebenagglutinine. Nach der herrschenden Anschauung entspricht nur das am höchsten stehende Agglutinin dem Krankheitserreger oder der zur Vorbehandlung verwendeten Spezies. Nach unseren Versuchen aber kann diese Anschauung nicht unbedingte Gültigkeit besitzen. So ergibt die Auswertung des Serums des mit Filtraten von Schimmelpilzsporen behandelten Kaninchens einen Titer des Typhusagglutinins von 1:300, des Koliagglutinins von 1:10, des Dysenterieagglutinins von 1:30. Die Sporen selbst werden durch das



Serum in keiner Weise beeinflusst. Ein solches Serum würde ohne weiteres als ein Typhus-Immunserum anzusprechen sein, und doch wäre diese Beurteilung aus der bloßen Auswertung ohne Kenntnis der Vorgeschichte des Immunisierungsprozesses eine falsche Serodiagnose.

Auffallend ist ferner die Erscheinung, daß sich bei Immunisierung mit einzelnen Bakterienspezies eine Steigerung des Agglutinationsvermögens des Serums überhaupt nicht erreichen liefs; eine befriedigende Erklärung für den gänzlich reaktionslosen Verlauf der Immunisierungsprozesse mit den Erregern des Milzbrand, der Aktinomykose und der Diphtherie vermögen wir uns nicht zu geben. In den genannten drei Fällen steht der Titer des Serums auch nach wiederholten Immunisierungen nicht höher als im Normalserum. Die zur Vorbehandlung verwendeten Mikroorganismenspezies sind allerdings nicht agglutinabel, doch es geht aus den Resultaten der anderen Serumauswertungen hervor, daß ein gesteigertes Agglutinationsvermögen für leicht agglutinable Mikroorganismen in Immunseris auch dann eintreten kann, wenn die zur Immunisierung verwendete Spezies keine Agglutinationsfähigkeit besitzt.

Die Reaktion im Sinne einer Steigerung des Agglutinationsvermögens ist ferner auch ausgeblieben bei der Immunisierung mit Leukocyten und Erythrocyten. Es scheint also nicht die Schädigung als solche, welche durch die Einverleibung eines Infektionserregers oder gewisser Molekülkomplexe in den tierischen Organismus erzeugt wird, die Ursache der Bildung von Agglutininen zu sein, sondern es dürfte von der Natur des eingeführten Stoffes in erster Linie die Art und Weise abhängen, mit welcher der tierische Organismus bei den Immunisierungsprozessen reagiert.

Es erweisen sich hier die Verhältnisse so kompliziert, daß wir nicht in der Lage sind, aus unseren Untersuchungen einige Anhaltspunkte über das Wesen der Agglutinationsreaktion zu gewinnen. Es ist auch die Frage noch nicht gelöst, in welcher Beziehung die Agglutination zur Immunität überhaupt steht, und ob dieses Phänomen mit einer Schutzwirkung des Organismus



in einen gewissen Zusammenhang zu bringen ist. Denn es kann z. B. auch bei klinisch unzweifelhaften Typhusfällen, wie aus zahlreichen Angaben zu ersehen ist, die Agglutinationsreaktion bei günstigem Verlauf des Infektionsprozesses gänzlich ausbleiben, anderseits in der Rekonvaleszenz bei stetig steigendem Agglutinin-gehalt eine Rezidive der Krankheit eintreten. Man stellt daher heute die Gruber-Widalsche Reaktion nicht mehr als ein vollkommen verlässliches Diagnostikum eines Typhusprozesses hin, sondern höchstens als ein Symptom dieser Erkrankung, das aber auch fehlen kann und mit der Schwere des Prozesses und der Prognose desselben nichts zu tun hat.

Auf keinen Fall aber kann die Ansicht, die auch Lion<sup>1)</sup> in einer neueren Arbeit über »Die Methoden zur Ausführung der Gruber-Widalschen Reaktion« zum Ausdruck bringt, ihre Gültigkeit haben. In derselben stellt nämlich Lion den Satz auf, daß jetzt wohl allgemein der Standpunkt eingenommen werden dürfte, daß erst bei einer Verdünnung des Serums von 1:50 und mehr der positive Ausfall der Reaktion für die Diagnose des Typhus verwertet werden könne. Nach den Ergebnissen der neueren Untersuchungen wird es sich vielmehr für differentialdiagnostische Zwecke als unbedingt notwendig erweisen, für die in Betracht kommenden Bakterien die Endgrenzwerte festzustellen und erst aus der Vergleichung dieser Zahlen wird ein Rückschluss auf die Art und den Charakter des Serums gestattet sein.

Der positive Ausfall der Agglutinationsreaktion kann aber immer noch unter Umständen zu diagnostischen Irrtümern führen; es läßt sich, wie aus unseren Versuchsergebnissen hervorgeht, der Nachweis erbringen, daß gewisse, schwer oder nicht agglutinable Mikroorganismen bei Einverleibung in den tierischen Organismus eine derartige Steigerung der Agglutininproduktion hervorrufen können, daß dadurch ein anderer, fremdartiger Immunisierungsprozess vorgetäuscht wird. Die Ansicht, daß das am höchsten stehende Agglutinin dem Krankheitserreger oder

1) Lion, Münchner med. Wochenschr., Nr. 21, 1904.



dem zur Immunisierung verwendeten Mikroorganismus entspricht, kann daher keine unbedingte Gültigkeit mehr haben. In solchen Fällen, in denen die diagnostische Auswertung des Serums eines Kranken behufs Ermittlung des Infektionserregers hohe Agglutinine aufdeckt, wäre — theoretisch wenigstens — immer an die Möglichkeit einer solchen heterologen Infektion zu denken.

Allerdings liegen bei den für uns in Betracht kommenden Infektionskrankheiten, wie Typhus, Cholera und Dysenterie, gewissermaßen infolge eines biologischen Zufalles zumeist die Verhältnisse so, daß die Agglutinationswirkung des Serums der eigenen Art gegenüber bedeutend stärker zutage tritt als gegen die fremden Spezies. Je höher der homologe Agglutinationstiter die übrigen Titres überragt, mit desto mehr Wahrscheinlichkeit dürfte wohl der Mikroorganismus, welcher die höchsten Grenzwerte im Agglutinationsvermögen zeigt, als der Krankheitserreger anzusprechen sein. Daß man die Resultate der Auswertung eines Serums für die Stellung der Diagnose immer nur mit einer gewissen Vorsicht verwerten darf, zeigt ein von Lommel<sup>1)</sup> berichteter Fall von puerperaler Sepsis von der Jenaer medizinischen Klinik, bei welchem sämtliche klinische Erscheinungen eine Differentialdiagnose zwischen Typhus und Sepsis nicht gestatteten, und bei welchem der sehr starke positive Ausfall der Reaktion bei 1 : 80 fälschlich zur Annahme eines Typhus veranlaßte. Wahrscheinlich hat in diesem Falle die Infektion mit dem den Puerperalprozesse hervorrufenden Mikroorganismus die Bildung von Agglutininen angeregt, die auch den Typhusbazillus in dieser Verdünnung noch deutlich zu agglutinieren vermochten, wodurch die Veranlassung zur Stellung der Fehldiagnose auf Grund der Gruber-Widalschen Reaktion gegeben wurde.

---

1) Lommel, Münchner med. Wochenschr., 1902, S. 314.



# Über spezifische Bindung von Agglutininen bei Absorptionsversuchen.

Von

**Dr. Franz Ballner, und Dr. Rudolf Ritter v. Sagasser,**  
k. u. k. Regimentsarzt.                      Assistent des Institutes.

(Aus dem Hygienischen Institute der k. k. Universität Innsbruck. Vorstand:  
Prof. A. Lode.)

Gruber<sup>1)</sup> hat als Erster festgestellt, daß die Agglutinine der Typhus- bzw. Cholera-Immunsera bei der Agglutinationsreaktion aufgebraucht werden. Später hat Bordet<sup>2)</sup> in seinen Arbeiten die bei der Agglutination erfolgende spezifische Bindung betont und durch Absorptionsversuche die Spezifität der auf verschiedene Bakterien wirkenden normalen Agglutinine desselben Serums nachgewiesen. Bei Eintragung von Cholera-vibriolen in ein dieselben agglutinierendes normales Pferdeserum und nach Zentrifugierung agglutinierte das Absorbat diese Bakterienart nicht mehr, wohl aber noch kräftig den Typhusbazillus. In gleicher Weise gelang der umgekehrte Versuch.

Auch Hahn und Trommsdorff<sup>3)</sup> konnten die Gruberschen Angaben über den Aufbrauch der Agglutinine bei der Reaktion bestätigen. Ein Typhusserum z. B., das noch in der Verdünnung 1:1600 sofort deutliche makroskopische Agglutination zeigte, wurde, nachdem es vier Stunden mit Typhusbazillen

---

1) M. Gruber, Wiener klin. Wochenschr., 1896, Nr. 11 u. 12.

2) Bordet, Annales de l'Institut Pasteur, 1899, XIII, p. 225.

3) Hahn u. Trommsdorff, Münchner med. Wochenschr., 1900, S. 413.



bei 37° C gestanden hatte, von den agglutinierten Bakterien durch Zentrifugieren getrennt und mit frischen Typhusbazillen versetzt: erst bei einer Verdünnung von 1:400 trat nunmehr sofortige deutliche Agglutination mikroskopisch ein und bei 1:800 war die Agglutination erst in einer Stunde deutlich sichtbar.

Eine vollkommene Absorption der Agglutinine aus einem unverdünnten, hochwertigen Immuserum erreichten Eisenberg und Volk<sup>1)</sup> durch wiederholtes Eintragen von frischen Bakterien in dieses Serum. Nach der achten Eintragung erwies sich das abzentrifugierte Absorbat als agglutininfrei. Von diesen beiden Forschern wurden auch die quantitativen Verhältnisse bei der Bindung des Agglutinins in eingehender Weise studiert.

Der schon von Bordet gefundenen spezifischen Bindung bei der elektiven Absorption widersprechen die Versuchsergebnisse von Kastellani<sup>2)</sup>, der den Verlust des Agglutinationsvermögens eines Serums bei der Absorption für die Diagnose gemischter Infektionen zu verwerten suchte. Der eine seiner Schlufssätze lautet, daß das Serum eines gegen einen bestimmten Mikroorganismus immunisierten Tieres nach Versetzung mit demselben Mikroorganismus sein Agglutinationsvermögen für diesen sowohl, als für alle anderen, die es erst beeinflusste, verliert; mit diesen letzteren versetzt, verliert es jenes Vermögen für dieselben, nicht aber in erwähnenswertem Grade für den ersteren; mit Mikroorganismen versetzt, die es nicht beeinflusst, bleibt sein Agglutinationsvermögen gänzlich intakt.

Zur Klärung dieses Widerspruches in den Anschauungen haben Posselt und v. Sagasser<sup>3)</sup> in einer großen Versuchsreihe eingehende Untersuchungen über die Beeinflussung der Agglutinine durch spezifische Absorptionen angestellt und in einwandfreier Weise den spezifischen Charakter der Bindung der Agglutinine bei der elektiven Absorption festgestellt. Es

1) Eisenberg und Volk, Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., Bd. 40, 1902, S. 155.

2) Kastellani, Dieselbe Zeitschr., Bd. 40, 1902, S. 1.

3) Posselt und v. Sagasser, Wiener klin. Wochenschr., 1903, Nr. 24.



wurde an den Seris von Immuntieren und Infektionskranken die Prüfung der Agglutinationskraft verschiedenen Bakterien gegenüber vor und nach den Absorptionen vorgenommen, und zwar sowohl des spezifischen als auch der übrigen Agglutinine. Dabei ergab sich, daß bei partieller Absorption das Serum bloß seiner agglutinierenden Fähigkeit gegenüber der Bakterienart beraubt wird, die zur Absorption verwendet wurde. Bei Auswertung der Absorbate waren stets die Agglutinine mit Ausnahme des absorbierten vorhanden; sie waren in ihren Grenzwerten zu allermeist gestiegen, seltener sich gleichgeblieben und nur ganz ausnahmsweise niedriger als früher, fehlten aber niemals.

Es decken sich diese eine strenge Spezifität der Absorption ergebenden Resultate nicht ganz mit der Ansicht von Wassermann<sup>1)</sup>; dieser Forscher faßt sämtliche in einem Serum enthaltenen Agglutinine als Gesamttagglutinin zusammen und sagt, daß eine heterologe Bakterienart nur einen Teil des Gesamttagglutinins als das ihr zukommende Partialagglutinin, eine homologe Bakterienart, d. i. jene Spezies, mit welcher das serumliefernde Tier vorbehandelt war, oder die den spezifischen Infektionserreger bei einem Kranken darstellt, auch heterologe Agglutinine zum Teil zu entziehen vermag. Zur experimentellen Bestätigung dieser Annahme Wassermanns, daß also die Herabsetzung des Agglutinationswertes eines Serums bei Zusatz einer homologen Bakterienart eine bedeutend stärkere sein muß, als wenn man eine heterologe Bakterienart zusetzt, hat Totsuka<sup>2)</sup> die Bindungsverhältnisse von homologen und heterologen Agglutininen bei der elektiven Absorption untersucht. Er arbeitete dabei mit einem Typhus-Immunserum, das Typhusbazillen noch in der Verdünnung 1:4000 agglutinierte, die zwei verwendeten Kolistämme dagegen noch in der Verdünnung 1:200. Zu diesem Serum setzte er einerseits Typhusbazillen, anderseits die beiden Kolistämme und zentrifugierte nach eingetretener Agglutination ab. Das Serum, in welches die Typhusbazillen eingetragen worden waren, agglutinierte nach dem Zentrifugieren diese Bazillen in

1) Wassermann, Zeitschr. f. Hygiene, 1903, Bd. 42, S. 267.

2) Totsuka, Zeitschr. f. Hygiene, 1903, Bd. 45, S. 115.



der Verdünnung 1:500 nicht mehr, während der ursprüngliche Titer 1:4000 betrug. Das Zentrifugat in den Röhrchen mit den zwei eingetragenen Kolistämmen agglutinierte dagegen die Typhusbazillen in unveränderter Höhe, d. h. auch in der Verdünnung 1:4000.

Totsuka bestimmte blofs den Titer des homologen Agglutinins, nachdem er die Kolipartialanteile durch Zusatz von Koli-bazillen ausgeschaltet hatte; in beiden Fällen fand er eine Integrität der Typhusanteile; dagegen hat Totsuka das Verhalten der heterologen Kolipartialanteile nach Absorption des homologen Typhusagglutinins nicht weiter untersucht.

Hetsch und Lentz<sup>1)</sup> haben in jüngster Zeit die Spezifität der im normalen und im Serum eines gegen Cholera immunisierten Pferdes enthaltenen Agglutinine durch Absorption mit echten Cholerastämmen und choleraähnlichen Vibrionen nachgewiesen; es war nach der Absorption der Ausfall der dem eingesäten Stamm homologen Agglutinine stets ein relativ starker, während derjenige der nicht homologen Agglutinine entweder Null oder doch nur ein sehr geringer war.

Indem wir nun von dieser durch die obengenannten Versuche (Bordet, Posselt und v. Sagasser, Hetsch und Lentz) erwiesenen Spezifität bei der Absorption der Agglutinine durch eine homologe oder heterologe Bakterienspezies ausgingen, legten wir uns die Frage vor, ob sich der spezifische Charakter der Bindung nicht auch durch eine Umkehrung der Reaktion, nämlich durch Prüfung der von den Bakterien nach stattgefundener Absorption abgetrennten Agglutinine erbringen liefse. Die Möglichkeit einer solchen Abtrennung vorausgesetzt, müßte der Titer der aus den agglutinierten Bakterien hergestellten Agglutininlösung dem Ausfalle des Agglutinationswertes des mit diesen Bakterien behandelten Serumabsorbates entsprechen.

Während man sich also bei den bisherigen Untersuchungen zur Ermittlung der durch die verschiedenen Mikroorganismengattungen bei der Absorption gebundenen Agglutinine blofs auf die Austitrierung der Zentrifugate, die aus dem Serum nach

1) Hetsch und Lentz, Festschrift für Robert Koch, 1903, S. 17.



erfolgter Agglutination hergestellt wurden, allein beschränkte, handelte es sich für uns hauptsächlich darum, die Spezifität der Agglutininbindung durch die Mikroorganismen von einem neuen Gesichtspunkte aus, nämlich durch die Umkehrung der Agglutinationsreaktion, festzustellen.

Aus den uns vorliegenden Literaturangaben, auf die wir später noch ausführlich zurückkommen wollen, glaubten wir annehmen zu können, daß die Extraktion der Agglutinine keine Schwierigkeiten bereiten werde. Doch wollen wir gleich jetzt bemerken, daß uns die geplante Extraktion, die wir nach den bisher beschriebenen Methoden vornahmen, nicht gelungen ist. Dagegen ergaben die gewissermassen als Vorversuche ausgeführten quantitativen Auswertungen der Agglutininreste der Sera eine vollständige Bestätigung der Resultate von Posselt und v. Saggasser, betreffend die Spezifität der Bindung der Agglutinine durch homologe und heterologe Bakterienarten. Wir ermittelten nämlich bei den zur Verwendung gelangten Immunseris zuerst den Agglutinationswert gegenüber der homologen Bakterienart, sodann auch gegenüber anderen heterologen Bakterienspezies. In gleicher Weise wurde auch das Agglutinationsvermögen der Absorbate geprüft; durch diese letztere Prüfung erhielten wir dann die Anhaltspunkte dafür, wie sich die Agglutinationswerte in den aus den agglutinierten Bakterien hergestellten Agglutininlösungen, die Möglichkeit der Extraktion vorausgesetzt, verhalten müßten.

In den Einzelheiten gestaltete sich unser Untersuchungsvorgang folgendermaßen: Die Immunsera gewannen wir durch sorgfältige Behandlung von Kaninchen mit Kulturfiltraten, hergestellt nach Neifser und Shiga.<sup>1)</sup> Für die Auswertung bedienten wir uns ausschliesslich der mikroskopischen Methode der Bestimmung der Agglutination mittels hängender Tropfen. Für die Herstellung der Verdünnungen kam physiologische Kochsalzlösung als Verdünnungsflüssigkeit zur Verwendung; Serum und Kochsalzlösung wurden im sterilen Glasschälchen gut durch-

---

1) Neifser und Shiga, Deutsche med. Wochenschr., 1903, Nr. 4.



gemischt und sodann eine Öse der Serumverdünnung am Deckgläschen mit einer gleichen Öse Bakterienaufschwemmung verrieben, so daß am Deckgläschen der doppelte Verdünnungsgrad des Serums wie im Glasschälchen resultierte.

Zur Bereitung der Bakterienaufschwemmung nahmen wir nur junge, höchstens 15—20stündige, bei 22° C gewachsene Kulturen; es hatte sich nämlich gezeigt, daß einzelne Stämme der im Brutschrank bei 37° C gewachsenen Kulturen häufig agglutiniertes Wachstum aufwiesen. Die Aufschwemmung der Bakterien erfolgte in steriler, physiologischer Kochsalzlösung mit nachheriger Filtration durch sterile Papierfilter. Vor jeder Auswertung mußte natürlich die Verwendbarkeit der Aufschwemmung für mikroskopische Agglutinationsversuche durch Anlegen von Kontrollpräparaten geprüft werden.

Durch mehrfache Parallelversuche konnten wir uns überzeugen, daß zwischen der Verwendung von lebenden und durch Erwärmen oder Formalin abgetöteten Kulturen kein wesentlicher Unterschied in der Agglutinierbarkeit besteht.

Da uns aber keine Erfahrungen über die Haltbarkeit der agglutinierbaren Substanzen bei abgetöteten Bakterien zur Verfügung standen, entschieden wir uns für die ausschließliche Verwendung von lebenden Bakterienkulturen, um dem üblichen Modus der Agglutinationsprüfung Rechnung zu tragen. Die Berücksichtigung erfolgte mit Reichertschen Mikroskopen (Objektiv 4, Okular 4), und zwar nach ca. 2 Stunden das erstemal, nach 12 Stunden das zweitemal. In den meisten Fällen konnten wir feststellen, daß die nach 2 Stunden erreichten Werte auch nach 12stündiger Einwirkungszeit ungeändert blieben.

Für die Technik der Absorptionsversuche trugen wir in kleine, ca. 1/2 ccm fassende Eprovettchen das Serum ein, dazu die vom Agarstrich abgekratzte Bakterienmasse. Nach kräftigem Durchschütteln blieben die mit einem kleinen Gummipfropfen verschlossenen Röhrchen durch mehrere Stunden im Kälteschrank, während welcher Zeit sich die Agglutination vollzog. Hernach wurde das Serum von der Bakterienmasse durch Zentrifugieren abgetrennt und ersteres neuerdings auf sein Agglutinationsver-



mögen geprüft. Um die der agglutinierten Bakterienmasse anhaftenden Serumreste zu entfernen, wurde der Röhrcheninhalt mit sterilem, destilliertem Wasser versetzt, mit der Platinöse gut aufgerührt und durchmischt, sodann die verschlossene Eprouvete kräftig durchgeschüttelt und abermals abzentrifugiert. Dieses Auswaschen mußte natürlich so lange vorgenommen werden, bis das letzte Waschwasser keine oder nur ganz geringe Spuren von Agglutination (höchstens 1 : 1) zeigte. Gewöhnlich war dieses Ziel nach viermaligem Waschen erreicht.

Das bekannt schwierige Abzentrifugieren der dichten Bakterienemulsion gelang uns in einwandsfreier Weise dadurch, daß wir die vorhin beschriebenen kleinen Eprouvettchen in dem Metallrahmen eines Hämatokriten befestigten, den letzteren auf die vertikale Achse der Zentrifuge aufsetzten, und diese mittels eines Heißluftmotors in rasche Rotation versetzten. Die Zentrifuge machte in der Minute ca. 5000 Umdrehungen.

Für die Abspaltung der Agglutinine aus den gebildeten agglutinierten Substanzen versetzten wir die nach dem letzten Waschen zurückbleibende Bakterienmasse mit ebensoviel physiologischer Kochsalzlösung, als die ursprüngliche Serummenge betrug. Die Agglutinine mußten dann in dieser Lösung in derselben Konzentration vorhanden sein wie im Serum. Nach sorgfältigem Durchmischen und Durchschütteln erfolgte dann die Extraktion der Agglutinine durch einstündiges Erwärmen im Wasserbade bei 55° C. Nach dem Erwärmen wurde der Röhrcheninhalt sofort abzentrifugiert und die klare Flüssigkeit der Auswertung unterzogen.

Tabelle I auf S. 273 enthält die Agglutinationswerte der Absorbate nach erfolgter Absorption, sodann die Titres der letzten Waschwässer der einzelnen Röhrchen und endlich die Titres der Lösungen nach Behandlung der agglutinierten Bakterien durch einstündiges Erwärmen mit physiologischer Kochsalzlösung.

In diesen vier der Untersuchung unterzogenen Seris wurde das Agglutinationsvermögen sowohl der homologen wie auch der heterologen Bakterienspezies gegenüber auf den Endwert aus-  
titriert. Der homologe Titer überragt in beträchtlichem Grade



Tabelle I.

Art des Serums	Bakterien- spezies	Aggluti- nations- titer des Immun- serums	Agglutinationstiter der Zentrifugate nach Absorption der Agglutinine durch				Agglutinationstiter der letzten Waschwässer der agglutinierten				Titer der Agglutinin- lösungen, extrahiert aus den agglutinierten			
			Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen	Cholera- vibrio	Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen	Cholera- vibrio	Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen	Cholera- vibrio
Cholera- Immunserum (Kaninchen)	Typhus	1:50	0	1:50	1:10	1:50	0	0	0	0	0	0	0	0
	Koli	1:10	0	0	1:10	1:10	0	0	0	0	0	0	0	0
	Dysenterie	1:50	1:50	1:50	0	1:10	0	0	0	0	0	0	0	0
	Cholera	1:1000	1:1000	1:1000	1:1000	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Typhus- Immunserum (Kaninchen)	Typhus	1:1000	1:1	1:1000	1:1000	—	1:1	0	0	0	1:1	0	0	—
	Koli	1:10	1:10	0	1:10	—	0	0	0	—	0	0	0	—
Dysenterie- Immunserum (Kaninchen)	Dysenterie	1:50	1:50	1:50	0	—	0	0	0	—	0	0	0	—
	Typhus	1:100	0	1:50	1:10	—	0	0	0	—	0	0	0	—
Koli- Immunserum (Kaninchen)	Koli	1:100	1:100	0	1:50	—	0	0	0	—	0	0	0	—
	Dysenterie	1:500	1:500	1:500	0	—	0	0	0	—	0	0	1:1	—
Koli- Immunserum (Kaninchen)	Typhus	1:100	0	1:50	—	—	0	0	—	—	0	0	—	—
	Koli	1:2000	1:2000	0	—	—	0	0	—	—	1:1	1:1	—	—
Dysenterie- Immunserum (Kaninchen)	Dysenterie	1:50	1:50	1:50	—	—	0	0	—	—	0	0	—	—



die heterologen Grenzwerte, aber auch diese schwanken bei den einzelnen Seris in ziemlich weiten Grenzen. So agglutinierte z. B. das Typhus-Immunserum (Titer 1:1000) die Kolibazillen nur in der Verdünnung 1:10, während das Dysenterie-Immunserum mit dem Titer 1:500 die Kolibazillen noch in der Verdünnung 1:100 agglutinierte.

Die Titres der Zentrifugate nach Absorption der Agglutinine durch die verschiedenen Mikroorganismen weisen eine unverkennbare Ähnlichkeit auf. Als Beispiel sei das Typhus-Immunserum herausgegriffen; der ursprüngliche homologe Agglutinationstiter beträgt 1:1000, Dysenteriebazillen werden noch in der Verdünnung 1:50, Kolibazillen in der Verdünnung 1:10 agglutiniert. Bei der Auswertung des Zentrifugates nach Absorption des homologen Agglutins durch die Typhusbazillen zeigte sich, daß dieselben das homologe Agglutinin bis zu dem Grade gebunden haben, daß das Absorbat höchstens in der Verdünnung 1:1 eine Beeinflussung auf Typhusbazillen ausübte. Die heterologen Agglutinine erweisen sich in diesem Absorbate genau so wirksam wie im ursprünglichen Serum.

Im Zentrifugate des Röhrchens mit den Kolibazillen zeigte sich die Agglutinationswirkung des Serums auf Kolibazillen auch in der Verdünnung 1:1 als negativ, während sich die Einwirkung auf Typhusbazillen bei der Verdünnung 1:1000, auf Dysenteriebazillen in der Verdünnung 1:50 wie im ursprünglichen Serum erhalten hat. Die Dysenteriebazillen im dritten Röhrchen endlich haben nur die Dysenterie-Partialanteile des Gesamt-agglutins absorbiert, während sich der Grenzwert des homologen und der Koli-Partialanteile in ungeänderter Höhe erhalten hat. Es vermag demnach die heterologe Bakterienspezies aus dem Gesamt-agglutinin nur die ihr zukommenden Partialanteile, nicht aber auch andere Anteile zu binden.

Die gleichen Verhältnisse wie in dem besprochenen Typhus-Immunserum finden wir auch bei den übrigen Seris, nur läßt sich bei einzelnen Absorbaten ein geringes Defizit an Partial-agglutininen bemerken. Trotzdem konnten wir durch diese Versuchsergebnisse die bekannte Tatsache bestätigt finden, daß



eine homologe Bakterienspezies aus einem Immuns serum nur die ihr zukommenden Anteile des Gesamt agglutinins, nicht aber auch Partialanteile, die eine andere Bakterienspezies agglutinieren, zu entziehen vermag. Anderseits bindet eine heterologe Bakterienart nur ihre Partialanteile, nicht aber auch andere Anteile des Gesamt agglutinins, so daß demnach die Absorption der Agglutinine durch homologe wie heterologe Mikroorganismenarten als eine streng spezifische Reaktion aufzufassen ist.

Neben der Untersuchung der nach erfolgter Bindung im Serum verbliebenen Reste von Agglutininen sollte der zweite Beweis für die strenge Spezifität bei der elektiven Absorption durch die Bestimmung der an den Mikroorganismen haftenden Agglutinine erbracht werden; zu diesem Zwecke mußten aus den agglutinierten Bakterien agglutinierende Lösungen hergestellt werden. Hahn und Trommsdorf<sup>1)</sup> versuchten als erste, die Extraktion der Agglutinine mit Zuhilfenahme von chemischen Reagentien vorzunehmen. Sie wählten dazu  $\frac{1}{100}$  Normalnatronlauge und  $\frac{1}{100}$  Normalschwefelsäure, mischten diese Flüssigkeiten mit den vom Serum sorgfältig befreiten Bakterien und digerierten eine Stunde bei 37° C. Nach dem Zentrifugieren zeigten die zugesetzten Flüssigkeiten ein geringgradiges Agglutinationsvermögen, das sich als spezifisch erwies. Mit physiologischer Kochsalzlösung konnte die Extraktion der Agglutinine nicht erreicht werden.

Landsteiner<sup>2)</sup> führte gleichfalls den experimentellen Nachweis der Umkehrung der Agglutinationsreaktion; wurden nämlich kräftig agglutinierte Blutkörperchen mit Kochsalzlösung bei gewöhnlicher Zimmertemperatur oder bei gelindem Erwärmen zusammengebracht, so liefs die nachher abgeglichene Lösung ein gewisses, wenn auch geringes Agglutinationsvermögen erkennen. Der Agglutinationsvorgang läfst sich demnach nach Landsteiner folgendermaßen ausdrücken: Agglutinin + agglutinierende Substanz  $\rightleftharpoons$  agglutinierte Substanz.

1) Hahn u. Trommsdorf, Münchner med. Wochenschr., 1900, S. 413.

2) Landsteiner, Münchner med. Wochenschr., 1902, S. 1905.



Da sich, wie Landsteiner weiter angibt, bei Temperatursteigerung der Gleichgewichtszustand im Sinne einer Begünstigung des Zerfalles der agglutinierten Substanz verschob, so verhält sich die Agglutinationsreaktion im allgemeinen wie eine exotherme Reaktion, die Zerlegung der Agglutininverbindungen dagegen wie eine Reaktion mit negativer Wärmetönung, bei welcher also Wärme gebunden wird.

Die Angabe, daß die Agglutination als ein Vorgang mit positiver Wärmetönung aufzufassen sei, deckt sich mit der Beobachtung von Asakawa.<sup>1)</sup> Um nämlich den Zeitraum des Eintretens der Agglutination zu verkürzen, hat Asakawa verschiedene Methoden durchgeprüft, und er erreichte eine Abkürzung des Eintritts des Phänomens am besten dadurch, daß er die Mischung des Serums mit den Bakterien in eine Kältemischung von Eis und Kochsalz tauchte. Sobald die Flüssigkeit ganz fest gefroren ist, läßt er sie langsam auftauen; in diesem Momente sieht man schon deutliche Agglutination, falls sie überhaupt auftritt.

Die Abspaltungen hingegen müssen nach Landsteiner bei ziemlich hohen Temperaturgraden vorgenommen werden, und Landsteiner und Jagić<sup>2)</sup> führen Versuche an, nach welchen ihnen auch der Nachweis der Abspaltung von Bakterienagglutininen aus der agglutinierten Substanz gelang. Sie arbeiteten dabei mit großen Mengen von Rinderblutserum (6 l), mit dem sie große Mengen von Bakterien versetzten. Nach erfolgter Agglutination wurden die agglutinierten Bakterien mehrmals durch Ausschleudern mit Kochsalzlösung gewaschen und hierauf mit 60 cem Kochsalzlösung bei 55° C eine halbe Stunde lang behandelt. Es wurden also die aus 6 l Serum in die Bakterienmasse übergegangenen Agglutinine mit 60 cem NaCl-Lösung extrahiert; die Lösung und das ursprüngliche Serum agglutinierten eine Typhusbazillenaufschwemmung annähernd in gleicher Weise in den Verdünnungen 1:10 und 1:30.

Es schien uns für die Herstellung einer einwandfreien Agglutininlösung vor allem wichtig, auch die geringsten Spuren

1) Asakawa, Zeitschr. f. Hygiene u. Infektionskrankh., Bd. 45, 1903.

2) Landsteiner u. Jagić, Münchner med. Wochenschr., Nr. 18, 1903.



des ursprünglichen Serums aus den agglutinierten Bakterien zu entfernen. Dieselben mußten daher wiederholt gut gewaschen werden, und erst dann, wenn das letzte Waschwasser keine Agglutination mehr zeigte, wurden die agglutinierten Bakterienmassen mit der gleichen Quantität physiologischer Kochsalzlösung, als die ursprüngliche Serummenge betrug, aufgenommen und die Agglutininlösung durch einstündiges Erwärmen auf  $55^{\circ}\text{C}$  im Wasserbade hergestellt. Die Resultate der Auswertung der vierten Waschwässer sind aus Tabelle I ersichtlich.

Die Titer unserer Agglutininlösungen stellten sich in allen Fällen auf Null oder höchstens auf 1:1, d. h. es ist uns nicht gelungen, aus der agglutinierten Substanz die Agglutinine nach der angeführten Methode bei unserer Versuchsanordnung herauszuziehen. Es erwies sich dabei als gleichgültig, ob wir mit den von Hahn und Trommsdorf vorgeschlagenen Reagentien oder mit physiologischer Kochsalzlösung die Extraktion vorzunehmen suchten. In allen Fällen ergab sich das gleiche negative Resultat. Allerdings legten wir, wie bereits erwähnt, ein besonderes Gewicht auf die Entfernung der Reste des Serums und schritten nicht früher an die Bereitung der Agglutininlösung, bevor wir uns nicht überzeugt hatten, daß das Serum vollständig ausgewaschen sei. Um hierbei vollständig sicher zu gehen, bestimmten wir den Agglutinationswert aller Waschwässer. In der folgenden Tabelle II sind die Auswertungen der ersten, zweiten und dritten Waschwässer von zwei anderen Seris, an denen gleichfalls die Absorptionsverhältnisse genau quantitativ geprüft wurden, enthalten.

(Siehe Tabelle II auf S. 278.)

Die Waschwässer zeigen einen gradatim abnehmenden Gehalt an Agglutininen, die wahrscheinlich von Serumresten, die den Bakterien mechanisch noch anhafteten, herrühren und in der entsprechenden Verdünnung zur Wirkung gelangten. So zeigte z. B. vom Koli-Immunserum das erste Waschwasser der agglutinierten Typhusbazillen den Kolibazillen gegenüber ein Agglutinationsvermögen von mindestens 1:100 (höher wurde nicht ausgewertet), das zweite Waschwasser von 1:50, das dritte Waschwasser von 1:1.



Tabelle II.

Art des Serums	Bakterien- spezies	Titer des Immun- serums	Titer des ersten Wasch- wassers d. agglutinierten			Titer des zweiten Waschwassers der agglutinierten			Titer des dritten Waschwassers d. agglutinierten		
			Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen	Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen	Typhus- bazillen	Koli- bazillen	Dysenterie- bazillen
Koli- immun- serum	Typhus	1:200	0	1:10	—	0	1:10	—	0	0	—
	Koli	1:14 000	1:100	1:50	—	1:50	1:50	—	1:1	1:1	—
	Dysent.	1:50	1:1	1:5	—	0	1:5	—	0	0	—
Typhus- immun- serum	Typhus	1:5000	1:1	1:100	1:100	1:1	1:1	1:10	0	1:1	1:5
	Koli	1:100	1:10	0	1:10	1:1	0	1:1	0	0	0
	Dysent.	1:200	1:10	1:10	1:1	1:1	0	0	1:1	1:1	0

Es wäre noch zu erwägen, ob nicht schon durch die wiederholte Behandlung der agglutinierten Bakterienmassen mit dem Waschwasser und durch das kräftige Durchmischen und Schütteln die vielleicht lose gebundenen Agglutinine zum Teil wenigstens in das Waschwasser übergegangen sind, so daß das Fehlen der Agglutinine in den erwärmten Lösungen auf diese Weise erklärt werden könnte. Diese Frage suchten wir dadurch zu entscheiden, daß wir ganz fein geriebenes Filtrierpapier an Stelle der Bakterienmassen in die gleichen Eprovettchen brachten, mit Serum gut mischten, die Flüssigkeit nach dem Zentrifugieren abhoben und hierauf die Prozedur des Waschens des Rückstandes genau in derselben Weise vornahmen wie mit den agglutinierten Bakterienmassen. Es gelangte hierzu das Typhusserum von Tabelle II zur Verwendung.

Tabelle III.

Art des Serums	Bakterien- spezies	Aggluti- nations- titer	Erstes Waschw.	Zweites Waschw.	Drittes Waschw.	Viertes Waschw.
			der mit Typhus-Immunserum geschüt- telten Papierschnitzel			
Typhus- Immun- serum	Typhus	1:5000	1:100	1:50	1:1	0
	Koli	1:100	1:10	0	0	0
	Dysenterie	1:200	1:10	0	0	0



Ein Vergleich dieser Resultate mit den Ergebnissen der Auswertung der Waschwässer der agglutinierten Bakterien läßt erkennen, daß die quantitativen Verhältnisse des Agglutinationsvermögens, das von den rückständigen Serumauteilen herrührt, nicht viel voneinander abweichen, so daß wir wohl annehmen konnten, daß die in den Waschwässern vorhandenen Agglutinationstitres nur von den anhaftenden Serumresten herkommen.

Alle weiteren Versuche, aus der agglutinierten Substanz die Agglutinine wiederzugewinnen, erwiesen sich als erfolglos. Wir trachteten, die Extraktion durch 10—12 stündiges Erwärmen auf 55° zu erreichen, ausgehend von der Erwägung, daß bei dieser Temperatur vielleicht in längerer Zeit sich die Abspaltung vollzieht. Aber auch diese Versuche blieben erfolglos, die erhaltenen Flüssigkeiten zeigten sich nach dem Zentrifugieren den Mikroorganismen gegenüber vollständig indifferent.

Da vielleicht in dem Umstande, daß die Bakterien im feuchten Zustande die Agglutinine zurückbehalten, die Ursache des Mißlingens der Extraktion gesucht werden konnte, wurde die Bakterienmasse nach dem vierten Waschen im Vakuum bei 40° C getrocknet, hierauf mit physiologischer Kochsalzlösung aufgenommen, eine Stunde im Wasserbade bei 55° C erwärmt, zentrifugiert und das Zentrifugat wieder ausgewertet. Das Resultat war wie früher ein negatives. Die Extraktion gelang auch dann nicht, wenn wir die getrocknete Bakterienmasse mit Normalserum, das vorher genau auf seinen Titer gegenüber den verwendeten Mikroorganismen ausgewertet wurde, aufschwemmten und im Wasserbade erwärmten. Der Titer im Zentrifugat stellte sich nicht höher, als er im ursprünglichen Normalserum betrug.

Eine Erklärung für den Umstand, daß uns die Abspaltung der von den Bakterien gebundenen Agglutinine bei unserer Versuchsanordnung (gleiche Mengen Extraktionsflüssigkeit wie ursprüngliches Serum) nicht gelang, vermögen wir uns um so weniger zu geben, als wir bis jetzt noch keine gesicherten Vorstellungen über das Wesen der Agglutination und über die Art der bei derselben vor sich gehenden Bindung haben. Alle bisher aufgestellten Hypothesen vermögen uns nicht einmal eindeutige Kriterien dafür



zu bieten, ob wir es dabei mit einem physikalischen oder chemischen Vorgang zu tun haben. Wir möchten jedoch die Ansicht aussprechen, daß die Agglutinationsreaktion mehr an eine chemische Erscheinung erinnert, da aus dem Umstande, daß die Zerlegung der agglutinierten Substanz durch die von uns verwendeten Mittel nicht gelang, der Schlufs gezogen werden kann, daß sich in der agglutinierten Substanz ein ganz neuer, in seine ursprünglichen Bestandteile nicht zerlegbarer Körper gebildet hat, über dessen Natur wir allerdings nicht die geringste Vorstellung haben.

---



# Weitere Untersuchungen über den Bau und die allgemein biologische Natur der Bakterien.

Von

**Dr. Vladislav Ružicka,**

Assistenten am Institute.

(Aus dem k. k. Hygienischen Institute des Prof. Dr. Gustav Kabrhel in Prag.)<sup>1)</sup>

(Mit Tafel II.)

## **I. Historischer Überblick über die Entwicklung des Kernbegriffes und seine Anwendung auf die Erforschung kernloser Organismen.**

Die Geschichte lehrt, daß die Etappen, in welchen sich die Kenntnisse vom Zellenkerne entwickelt haben, im allgemeinen die Reihenfolge einhielten, in der sich auch die Entwicklung der biologischen Kenntnisse überhaupt vollzogen hat. So sehen wir, daß die ursprünglich anatomisch-morphologischen Erfahrungen später durch physiologische Erkenntnisse vervollkommen und schließlich in biologisch-chemischer Hinsicht ausgebaut werden.

Wenn bei diesem Vorgehen einerseits unsere Einsicht in einzelne Seiten der Lebensäußerungen des Zellkernes sowohl in extensiver, als auch in intensiver Hinsicht ungemein bereichert wurde, so scheint andererseits der Zellenkernbegriff an seiner ursprünglich so scharfen Begrenzung um so mehr verloren zu haben, je mehr die Anzahl der auf den Kern bezüglichen bekanntgewordenen Tatsachen anwuchs.

---

1) Der Böhm. Kaiser Franz Joseph-Akademie der Wissenschaften vorgelegt am 24. Juni 1904.



Obschon es auch bei dem Individualismus, der Labilität und Mannigfaltigkeit der Erscheinungen aller lebenden Gebilde oft schwer fällt, das eigentlich Charakteristische und Gemeinsame derselben herauszugreifen, um die zur Bildung des abstrakten Begriffes notwendige Basis zu erhalten, so müssen wir trotzdem immer und immer wieder die Neuformulierung solcher Begriffe versuchen, da dieselben uns eine Handhabe zur Beurteilung der in einem gegebenen Falle vorliegenden Verhältnisse bieten.

So erscheint auch die jeweilige Rekonstruktion des Zellkernbegriffes nach dem vorliegenden Stande der Wissenschaft schon aus dem Grunde wünschenswert, um einen Maßstab für die Lösung des Problems der kernlosen Organismen zu gewinnen.

Indem ich im nachfolgenden den Versuch mache, die Entwicklung des Kernbegriffs zu skizzieren, werde ich gezwungen sein, bekannte Dinge zu wiederholen. Bei der Wichtigkeit des vorliegend bearbeiteten Themas für die cytologische Forschung ziehe ich jedoch die Wiederholung einer Voraussetzung vor, um in meinen Lesern dieselbe Vorstellungreihe zu wecken, die mich bei meinen Untersuchungen geleitet hat.

Als ein bläschenförmiges binnenzelliges Gebilde von Brown in Pflanzenzellen entdeckt, wurde der Kern gemäßs den damals herrschenden Vorstellungen vom Bau der Pflanzenzelle in seinem Aufbau der letzteren völlig analog aufgefaßt und daher, um mit den treffenden Worten O. Hertwigs zu sprechen, als eine »kleinere Zelle in der größeren Zelle« angesehen. Diese Vorstellung wurde dann auch auf die tierischen Kerne übertragen.

Neben der äußeren Form war es besonders die so weit verbreitete zentrale Lagerung des Kernes in der Zelle, welche am meisten in die Augen sprang und für so wichtig angesehen wurde, daß sie selbst zum Ausbau der Zellentheorie von Schwann den Anstoß geben konnte, in welcher der Kern als das Ursprüngliche, als der Kristallisationspunkt erschien, um den herum die Bildung des »organischen Kristalles«, die Zelle genannt, erfolgte.

Doch im Laufe der Zeiten erwies sich die zentrale Lage des Kernes als ein zwar häufiges, doch keineswegs als ein zur



Charakteristik des Kernes wesentlich beitragendes Moment, da man ja die Kerne verschiedener Zellen an verschiedenen Punkten derselben gelagert finden kann. Wenn also die zentrale Lagerung gewisser Körnchen in Bakterien zum Beweise der Kernnatur der Körnchen allein angerufen wird, so entspricht dieses Vorgehen nicht dem jetzigen Stande der cytologischen Forschung, obwohl ja nicht bestritten werden soll, daß der Kern einer ruhenden Zelle im allgemeinen ihren Mittelpunkt einzunehmen trachtet.

Von der relativen Gröfse des Kernes im Verhältnisse zur Masse des Cytoplasmas gilt im allgemeinen zwar die Regel, daß das gegenseitige Verhältnis derselben ein direktes ist, indem mit wachsendem Zelleibe auch die Gröfse des Kernes zunimmt. Doch ist bekannt, daß selbst Zellen derselben Art in dieser Hinsicht gewaltige Differenzen aufzuweisen vermögen. Während z. B. unreife Froscheier Kerne von kolossalen Dimensionen beherbergen, finden wir in reifen nur ganz kleine Kerne. Die riesigen Zellen der Milzpulpa der weißen Ratte besitzen oft trotz des großen Zelleibes einen ganz kleinen Kern; derselbe Fall tritt bei gewissen Foraminiferen in Erscheinung. Dagegen findet man das umgekehrte Verhältnis, einen großen Kern in einer unbedeutenden Zelleibmasse bei Spermatozoen und Lymphocyten.

Mit Bezug auf diese Variabilität stünde der Annahme winziger Kerne in den Bakterien ganz gewifs kein Hindernis im Wege.

Für die Zahl der Kerne in einer als Einheit auftretenden Protoplasmamasse gibt es keine allgemeingültige Regel. Zwar in der Mehrzahl der Zellen ist blofs ein Kern zugegen; es genügt jedoch auf die Leberzellen hinzuweisen, welche sehr oft eine Ausnahme von dieser Regel bilden, nicht zu sprechen von vielen Protisten und Syncytien (z. B. dem Wandbeleg aus dem Embryosack von Phanerogamen), von Riesenzellen, von vielen niederen Pflanzen und Pilzen, bei welchen die Anzahl der in einem Individuum vorhandenen Kerne bis hundert anwachsen kann.

Das Auffinden eines kernähnlichen Innenkörpers im Bakterienleibe ist also ebensowenig beweisend für seine Kernnatur, als wenn viele solche Körperchen daselbst konstatiert werden.



Dafs die äufsere Form des Kernes zwar in der Mehrzahl der ruhenden Zellen sich kuglig oder oval darstellt, ist ja bekannt; doch kann dieser Umstand nicht als etwas für den Kern, als solchen, Charakteristisches gelten. Im Anfange der Kernforschung nahm man freilich an, dafs der Kern als ein in sich abgeschlossener, frei im Zellplasma befindlicher Körper die Kugelform annehmen müsse. Erst viel später zeigte sich, dafs der Zusammenhang des Kernes mit dem Zelleibe ein derartiger ist, dafs auch andere Formen bei dem ersteren zustandekommen können. So treten bei gewissen Lencocyten die mannigfaltigsten Kernformen in Erscheinung; so kommen hufeisenförmige Kerne bei *Vorticella*, rosenkranzförmige bei *Stentor*, weit im Zellkörper verzweigte bei einzelnen Crustaceen und besonders in den Drüsenzellen der Insekten vor; so findet man schliesslich sogar in Form von Chromatinbrocken diffus im ganzen Zelleibe verteilte Kerne bei *Pelomyxa pallida* oder *Actinosphaerium* vor.

Wenn also die äufseren Strukturverhältnisse des Kernes keine derart allgemeine Basis bieten, dafs man auf ihr allein den Kernbegriff aufbauen könnte, so müssen wir uns den inneren zuwenden, um in denselben den Stützpunkt zu suchen.

Doch auch die innere Struktur zeigt vielfache Variationen. So mufs die Kernmembran nicht vorhanden sein, obwohl sie in den meisten Fällen vorkommt. Die chromatische Substanz kann auf verschiedene Weise zum Ausdruck kommen. Sie kann wabenförmig angeordnet sein oder Netze bilden, die wiederum aus feinen Fäden (Ganglienzellenkerne) oder groben Balken (Kerne der roten Froschblutkörperchen) bestehen können, oder man findet sie nur in Gestalt von Körnchen vor. In anderen Kernen tritt wieder eine Kornfadenstruktur zutage; schliesslich gibt es Kerne, deren Chromatin von einem unverzweigten vielfach verwickelten Bande dargestellt wird. Einzelne Kerne können Nukleolen beherbergen, während andere ihrer entbehren. Auch das Verhältnis zwischen achromatischer und chromatischer Substanz kann sich verschieden gestalten und zwar sowohl in quantitativer Beziehung, als auch bezüglich der morphologischen Lagerung. Sie können nämlich entweder ineinander verwebt oder aber auch voneinander separiert



sein. So enthält beispielsweise der Makronukleus der Infusorien die chromatische, der Mikronukleus dagegen die achromatische Substanz. Dem kann wiederum entweder immer so sein, oder es kann dieser Fall nur zeitweise eintreten, wie z. B. bei den Diffugien.

Wie zu sehen, bietet also auch die innere Formgestaltung der Kerne keine derart allgemeine Erscheinung dar, daß sie allein als Grundlage zur Bildung des Kernbegriffes dienen könnte.

Es erscheint mir auch notwendig, an dieser Stelle die Diskussion zu berühren, welche sich über die Konsequenzen der bei kombinierten Färbungen zutage tretenden Differenzen zwischen dem Kerne der Metazoenzellen und der frei lebenden einzelligen Protozoen entsponnen hat.

Während man früher der Meinung war, daß auch der Kern der letzteren einen Nukleolus enthalte, ist dieses auf Grund tinktorieller Versuche von Feinberg<sup>1)</sup> bestritten worden. Durch Anwendung der Methode von Romanowski fand nämlich Feinberg, daß sich das Cytoplasma der Körper- und Pflanzenzellen blau, der Kern in rotem Tone und der Nukleolus wiederum blau färbt, während verschiedene Protisten, als Gregarinen, Flagellaten, Plasmodiophora Brassicae, Malariaplasmodium u. a. in dem blauen Cytoplasma einen ungefärbten Ring zeigen, dessen Mitte ein leuchtend rotes Korn einnimmt. Aus dieser Färbungsdifferenz schließt Feinberg, daß der Kern der Protisten einen ganz anderen Bau aufweist, indem das färbbare Korn desselben sich tinktoriell anders verhält als der Nukleolus der Metazoenzellen, für dessen Analogon es bisher gehalten wurde, und seine Färbung derjenigen des Kernes der letzteren entspricht. Daher nennt es Feinberg auch den Kernpunkt.

Feinbergs Ansicht nach besteht nun der Protistenkern aus dem zentralen Chromatinkorn, das von einer aus Kernsaft bestehenden und deshalb ungefärbt bleibenden Zone umgeben ist, welche sich unmittelbar an das Cytoplasma anschließt. Ein

---

1) Feinberg, Fortschritte d. Mediz., 17, 1899. — Monatsschr. f. Psych. u. Neurol., XI, 1902. — Berliner klin. Wochenschr., Nr. 24, Nr. 45, 1902.



Kernkörperchen soll also in einem solchen Kerne nicht vorhanden sein.

Dieser Bau ist an Protistenkernen schon vor Feinberg von einer Reihe von Forschern erschlossen worden. Doch hielten dieselben den Kernpunkt Feinbergs für den Nukleolus und Nawaschin<sup>1)</sup> glaubte sogar in dem denselben umgebenden ungefärbten Ringe bei Plasmodiophora Brassicae Reste des Kerngerüsts gesehen zu haben. Diese konnte nun Feinberg selbst an demselben Objekt nicht wiederfinden<sup>2)</sup>. Trotzdem beruht aber seine oben angeführte Deutung des färbbaren Kornes — als eines dem Kerne analogen Gebildes — nur auf dem Färbungsunterschiede, der sich bei Anwendung der Methode von Romanowski ergibt.

Es gilt also nun, zu untersuchen, welcher Wert dieser Methode für die Beurteilung der Kernverhältnisse beigemessen werden darf.

Vor allem ist zu erwägen, daß nicht alles, was analoge Färbung zeigt, identisch zu sein braucht, indem die physikalischen Verhältnisse des Substrates dabei vielfach eine entscheidende Rolle spielen. Es wird sicherlich niemandem beifallen, die Kerne der Blutzellen für acidophil zu halten, weil sie sich in Ehrlichs Aurantia-Eosin-Indulin-Gemisch mit einem sauren Farbstoffe und sogar glyzerinecht färben.

Wie berechtigt dieser Einwand ist, zeigt die von Unna festgestellte Tatsache, daß die Mucin- und Mastzellengranula, also zwei chemisch gänzlich verschiedene Dinge, sich tinktoriell analog verhalten wie die Kernpunkte der Protisten.

Nach Pappenheim<sup>3)</sup> ist der Kernpunkt weder mit dem Kerne, noch mit dem Kernkörperchen höhergestellter Zellen zu identifizieren; bei Anstellung eines Vergleiches seien auch die übrigen Eigenschaften zu berücksichtigen. Freilich bestehe ein Unterschied zwischen den Zellen der Metazoen und Protozoen, indem der Nukleolus der ersteren sich als cyanophil, derjenige der letzteren dagegen als erythrophil erweise. Aber ein Schluss

1) Nawaschin, Flora, 1899.

2) Feinberg, Deutsche med. Wochenschr., Nr. 2, 1902.

3) Pappenheim, Färber. z. Kenntnis d. sog. Chromatinkorns von Protisten. Berliner klin. Wochenschr., Nr. 47, 1902.



auf die allgemeine chemische Beschaffenheit des Kernpunktes kann aus den Resultaten der Romanowskischen Färbung nicht gezogen werden, weil sich bei singulärer Färbung mit dem »Rot aus Methylenblau« auch die Zellkerne tingieren. Um zu zeigen, ob sich die Substanz des Kernpunktes analog verhalte wie die des Zellkernes der Metazoen, müsse man Methylgrün verwenden, einen Farbstoff, der sich durch seine spezifische Affinität zum Nuklein auszeichnet und Zellkörper niemals mitfärbt. Da zeigt sich nun, daß sich der Kernpunkt dem Methylgrün gegenüber negativ verhält. Da jedoch derselbe von dem Methylenazur (Rot aus Methylenblau), einem basischen Farbstoffe, gefärbt wird, so muß daran festgehalten werden, daß der Kernpunkt aus einer Substanz von saueren Eigenschaften besteht, sich also ähnlich verhält wie das Kernnuklein. Das tinktorielle Verhalten des Kernpunktes der Protisten entspricht also nach Pappenheim tatsächlich dem Zellkerne der Metazoen. Doch ist sein Nuklein weniger sauer, da es sich zwar mit dem auch gewisse saure Eigenschaften besitzenden Methylenazur färbt, nicht aber mit dem absolute Basizität besitzenden Methylgrün. Aus diesem Umstande darf jedoch, wie ich Pappenheim gegenüber hervorheben möchte, nicht geschlossen werden, daß der Kernpunkt der Protisten ein Analogon des Zellkernes der Metazoen sei. Von Mosse<sup>1)</sup> ist nämlich gezeigt worden, daß sich aus dem Vergleiche der Färbungsergebnisse mit einem das Methylgrün als Base enthaltenden und einem dasselbe nicht enthaltenden Farbstoffgemisch wesentliche Unterschiede für die Beurteilung der allgemeinen Chromatophilie ergeben. Nach Mosse muß man verschiedene Grade der Basophilie unterscheiden. Das Kernkörperchen der Tierzellen aber ist nicht, wie man bisher gemeint hat, acidophil, sondern basophil und zwar, ganz im Einklange mit dem Befunde von Pappenheim an Protisten, in geringerem Grade basophil als das Kerngerüst.

Somit ergibt sich, daß der von Feinberg vermutete prinzipielle Unterschied im tinktoriell chemischen Aufbaue der Protisten- und Metazoenkerne in Wirklichkeit nur auf graduellen

1) Mosse, Berliner klin. Wochenschr., 1902.



Differenzen der Basophilie, welche aber den beiden Kernarten gemeinschaftlich ist, beruht.

Dieses Ergebnis ist von Wichtigkeit für die Beurteilung meiner nachstehend zu erwähnenden Beobachtungen.

Aus dem Gesagten kann aber entnommen werden, daß bei der Entscheidung der Frage, ob ein bestimmtes Gebilde ein Kern sei oder nicht, eventuell gegebenenfalls die morphologischen Kriterien versagen können, woraus die Notwendigkeit erfliest, nachzusehen, ob nicht etwa andere Anhaltspunkte von allgemeiner Gültigkeit vorhanden sind.

Und da vernehmen wir, daß uns bei den Kernen tatsächlich eine auffallende Übereinstimmung entgegentritt, mag ihre morphologische Erscheinung auch noch so viele Mannigfaltigkeit darbieten.

Diese Übereinstimmung betrifft den Umstand, daß alle Kerne, ausnahmslos, in den Komponenten ihrer inneren Struktur eine Reihe von Substanzen enthalten, welche sämtlich nur verschiedene Arten des Nukleins sind.

Ohne Nuklein gibt es keine Kerne.

In dieser chemischen Eigentümlichkeit, von der es nach dem nunmehrigen Stande der Wissenschaft keine Ausnahme gibt, finde ich das einzig Gemeinsame aller Kerne und daher auch das einzig Charakteristische und Wesentliche des Kernes im allgemeinen.

Zwar ist den Kernen natürlich auch die physiologische Funktion bei der Teilung der Zellen gemeinsam. Doch ist zu bedenken, daß der physiologische Standpunkt zur Beurteilung der Kernfrage nicht in jedem Falle herangezogen werden kann, man bestünde denn darauf, die Entwicklungsgeschichte jeder Zelle und ihres Kernes zu verfolgen. Denn es gibt ja bekanntlich Kerne, an denen sich (wie z. B. an den Ganglienzellenkernen) während des allergrößten Teiles des Lebens normalerweise keine Teilungsvorgänge nachweisen lassen. Doch bestehen auch solche Kerne aus Nuklein und gestatten daher eine Beurteilung vom chemischen Standpunkte aus.

Es wäre freilich noch zu erwägen, inwiefern sich etwa die Nukleinsubstanzen am Aufbau des Cytoplasmas beteiligen. Zu



dieser Frage würde uns die von Stricker entdeckte und von anderen Autoren bestätigte<sup>1)</sup> Tatsache des zeitweisen Verschwindens der Kerne in gewissen lebenden Leukocyten berechtigen, da bei diesem Vorgange die Nukleinsubstanzen des verschwundenen Kernes vom Cytoplasma aufgenommen werden mußten. Zwar ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß sich bei dem Verschwinden des Kernes sein Nuclein in solcher Weise chemisch verändert, daß es als solches zu existieren aufhört. Doch ist dieser Vorgang bis jetzt zu wenig studiert worden und ist weiterhin nur lebenden Zellen eigen. Nach den bisher gesammelten Erfahrungen tritt nämlich auch in vollständig kernlos aussehenden Zellen der Kern nach Abtötung derselben durch Zusatz von fixierenden Flüssigkeiten wieder auf, und es kann sodann festgestellt werden, daß sich die Nukleinsubstanzen nur im Kerne, nicht aber im Cytoplasma befinden.

Wenn man aber neben den morphologischen und physiologischen Eigenschaften auch auf die von Stricker zuerst gemachte Beobachtung, daß in vollständig kernlos aussehenden lebenden Zellen der Kern neuauftauchen kann und zwar, wie ich gefunden habe, selbst in veränderter Form und Anzahl, Rücksicht nimmt, so wird man den Kern kaum anders definieren können, als eine bei der Zellteilung aktiv beteiligte, mit den chemischen und tinktoriellen Eigenschaften des Nukleins ausgestattete Differenzierung des Protoplasmas.

Ausgehend von dieser Definition, wird man die Lösung der Kernfrage bei Organismen, bei welchen — wie bei den Bakterien — weder die morphologische, auf das Auffinden von Kernen gerichtete, noch die physiologische, auf Beobachtung von Teilungsvorgängen hinielende Forschung in einwandfreier Weise zum Ziele geführt hat, auf dem Gebiete der Chemie zu suchen haben.

Die Frage, ob und in welchem Maße die Bakterien Nukleine enthalten, läßt sich auf doppeltem Wege beantworten. Erstens

1) Siehe hierüber meine Arbeit: »Über d. biol. Bedeutung d. farbigen Körnchen d. Bakterieninhaltes«. Archiv f. Hygiene, Bd. 47, S. 381 ff.



auf dem Wege der analytischen Chemie, zweitens mit Hilfe der tinktoriellen Analyse nach den Angaben von Ehrlich.

Ich habe beide Wege betreten und gestatte mir im nachfolgenden meine Resultate vorzulegen.

## II. Wahl des Untersuchungsobjectes. Der histologische Aufbau des Milzbrandbakteriums.

Als Object der nachfolgenden Untersuchungen habe ich das *Bact. anthracis* gewählt. Bei dieser Wahl waren die nachstehenden Gründe ausschlaggebend.

Vor allem ist die feinere Struktur des *Bact. anthracis* bereits des öfteren Gegenstand der Forschung gewesen, so daß sich zahlreiche Anknüpfungspunkte ergeben, an welche sich neue Studien anschließen können.

Des weiteren waren es Gründe methodischen Charakters, welche mich für die Wahl des *Bact. anthracis* bestimmt haben, nämlich die verhältnismäßig großen Dimensionen desselben, weiterhin die für Kernstudien bei sporogenen Bakterien außerordentlich wichtige Möglichkeit, asporogene Generationen durch Züchtung im Tierkörper zu erhalten, sowie der für meine farbenanalytischen Studien außerordentlich vorteilhafte Umstand, durch gleichzeitige Gegenwart von Bakterien und kernhaltigen Zellen in demselben Blutpräparate die einen als Kontrolle der anderen mit Bezug auf ihr Verhalten verschiedenen Farbstoffen gegenüber benützen zu können.

Schließlich erscheint es mir notwendig, angesichts der bereits chaotisch werdenden, an den verschiedensten Objecten mit Hilfe heterogener Methoden gemachten Beobachtungen über die feinere Struktur der Bakterien, dieselben auf ein leicht erreichbares und, wie eben angedeutet, verschiedene Vorteile bietendes Object zu konzentrieren, um durch solche Konzentration der Forschung eine Übersicht des bislang errungenen Wissens, sowie auch eine verlässliche Kontrolle der Ergebnisse zu ermöglichen.

Von den neueren Arbeiten, welche sich mit der feineren Struktur des Milzbrandbazillus beschäftigen, ist vor allem die



von Krompecher<sup>1)</sup> anzuführen, weil sie uns neue Momente kennen lehrt, welche, wie ich weiter zeigen werde, imstande sind, die Verhältnisse derselben unserem Verständnisse näherzubringen. Krompecher konnte nämlich zeigen, daß innerhalb des Milzbrandbazillus außer dem schon von Bunge gekannten säurefesten Körper von je nach der Entwicklung des Individuums verschiedener Größe noch in dem Inneren des letzteren ein kleineres, gleichfalls säurefestes Körperchen beherbergt wird.

Dieses letztere hält nun Preisz<sup>2)</sup> wegen seines metachromatischen Verhaltens dem Karbolmethylenblau gegenüber und wegen der Teilungserscheinungen, die er an ihm konstatieren konnte, für den eigentlichen Kern des Milzbrandbazillus. Außer den zwei säurefesten Körpern sieht Preisz alle von anderen Autoren beschriebene Strukturen als nebensächlich an. In dieser Beziehung vermag ich ihm natürlich nicht zu folgen. Aber auf einige Momente seiner Darstellungen möchte ich doch, ohne vorläufig auf die Kernfrage selbst einzugehen, hinweisen, da sie Tatsachen bestätigen, über welche ich in meiner ersten Arbeit<sup>3)</sup> berichtet habe.

Prieis beobachtete nämlich Bilder, die er als passive Teilung eines Strukturkornes durch eine dasselbe spaltende Querscheidewand auffaßte. Diese Bilder entsprechen aber völlig denjenigen, welche ich bei Gelegenheit der Schilderung der von mir in vivo beobachteten Bildung der Scheidewand aus einem solchen Körnchen an einem Luftkokkus beschrieben habe. Auch Vejdovský gibt, entgegen seiner früheren Ansicht, nunmehr zu, daß die Körnchen nicht frei in Vakuolen, sondern im wandständigen Plasma oder in quergespannten Brücken desselben liegen können. Wie diese Brücken entstehen, gibt jedoch Vejdovský nicht an.

Prieis hat weiterhin beobachtet, daß derjenige Teil des Milzbrandbakteriums an einem der Pole, welcher zur Spore werden

1) Krompecher, Unters. über d. Vork. metachromat. Körnchen bei sporentrag. Bakterien etc. Centralbl. f. Bakt., XXX, 1901.

2) Preisz, Studien über Morph. u. Biol. d. Milzbrandbaz. Centralbl. f. Bakt., I, XXXV, 1904.

3) Archiv f. Hygiene, Bd. 47, 1903.



soll, durch eine in der von mir beschriebenen Weise gebildete Scheidewand von dem übrigen Inhalte des Stäbchens abgesondert wird und meint, daß diese Bildung kleinster Polsegmente nur bei Eintritt der Sporenbildung zu konstatieren sei. Dem muß ich aber entgegenhalten, daß man öfter sehr lange Fäden durch Zwischenwände gänzlich in solche kleine Abschnitte geteilt sehen kann, und zwar auch bei Bakterien, welche keine Sporen bilden. Ich habe solche Fälle in meiner ersten Arbeit Taf. II, Fig. 1 b, c, *Bac. Zenkeri*, Fig. 4 c *Bac. mycoides*, Fig. 18 Spirillen abgebildet. Auch bei dem Milzbrandbakterium kann man denselben begegnen. Ohne die Tatsache und selbst die Richtigkeit der Deutung in den Fällen von Preisz bekämpfen zu wollen, möchte ich durch obige Gegenüberstellung nur darauf aufmerksam machen, daß der Absonderung kleiner Teile des Bakterienkörpers auch noch eine andere Bedeutung zukommen kann als die der Sporenbildung.

Des weiteren wäre noch die Publikation von Ottolenghi<sup>1)</sup> zu erwähnen, weil in derselben die von mir (l. c.) über die Netz- und Körnchenstrukturen des Milzbrandbakteriums gemachten Angaben auf Grund von Beobachtungen, welche mit Hilfe der vitalen Neutralrottinktion angestellt worden sind, gänzlich bestätigt werden. Außerdem werden die Modalitäten des Inerscheinung-tretens desselben näher ausgeführt. Demnach erscheint das Strukturnetz im Beginne aus großen, durch Fädchen verbundenen Körnchen zusammengesetzt, die fast den ganzen Körper einnehmen; später sind die Körnchen viel kleiner und besonders an der Peripherie dicht zusammengedrängt, während das Zentrum von einem ziemlich lichtbrechenden, ungefärbten Raum eingenommen wird. Darauf erscheint im Innern der Bazillen ein ovales Gebilde mit netzförmiger Struktur, im Zentrum der Bazillen ist der helle Raum, der mitunter ein manchmal freiliegendes, häufiger aber mit dem übrigen Netze im Zusammenhange stehendes Körnchen enthält. In alten Kulturen schließlich sieht man unregelmäßige, diagonal zur Längsachse des Bazillus gestellte, mittelständige Körnchenreihen oder Haufen von

1) Ottolenghi, Über d. feinere Strukt. d. Milzbrandbaz. Centralbl. f. Bakt., I. Abt., Orig. Bd. 35, 1904.



Schollen. In lange bei Zimmertemperatur gezüchteten Kulturen erblickt man ein Netz, das in dem von ihm eingeschlossenen Raume ein oder mehrere Körnchen enthält.

Somit stellt sich, neueren Forschungen gemäß, der Aufbau des Milzbrandbakteriums folgendermaßen dar.

Die folgende Beschreibung bezieht sich auf das asporogene Milzbrandbakterium, an dem man nachstehende Bestandteile unterscheiden muß, die räumlich und zum Teil vielleicht auch zeitlich (im entwicklungsgeschichtlichen Sinne) voneinander getrennt sind: die Membran, die Netzstruktur, die Innenkörper und die die Lücken zwischen den Netzmaschen ausfüllende Substanz.

Die von mir beschriebene, oft Körnchen tragende Netzstruktur, welche in konstanter Weise bis jetzt hauptsächlich durch die vitale Färbung mit Methylenblau oder Neutralrot nachgewiesen werden kann, liegt bei dem Milzbrandbazillus nach Ottolenghi unter der Membran. Meiner Meinung nach ist der ganze Körper des Stäbchens mit Ausnahme der von den Innenkörpern eingenommenen Räume von dem Netzwerke durchtreten. Dies scheint freilich nicht bei allen Bakterienarten der Fall zu sein. Ich erinnere auf die in meiner ersten Arbeit in Fig. 22 abgebildeten, bei welchen die Netzstruktur bloß die äußerste Peripherie der Stäbchen einzunehmen schien.

Bezüglich der Netzstruktur möchte ich noch die folgenden Bemerkungen machen, zu welchen mich meine neuen Untersuchungen geführt haben.

Vor allem erwähne ich Bilder der Netzstruktur, welche auf Teilungsvorgänge hinzuweisen scheinen. Über solche lag bis jetzt keine Beobachtung vor, und bilden daher die von mir gesehenen (Fig. 1) eine willkommene Vervollständigung der von Nakanishi und Preisz an den Innenkörpern beobachteten Teilungserscheinungen. Die Teilungsbilder der Netzstruktur, welche auf direkte Teilung hinweisen, habe ich in Kulturen, die älter waren als 24 Stunden, bisher nicht gesehen, doch muß ich hervorheben, daß sie auch in diesen ziemlich selten sind.

An dieser Stelle muß ich auch auf einige Bilder der Netzstruktur aufmerksam machen, die auf den ersten Blick täuschend



karyokinetischen Figuren ähnlich sind, aber natürlich mit karyokinetischen Teilungen nichts Gemeinsames haben. In Fig. 2b bilde ich z. B. einen solchen Fall ab, der einem Dyaster kaum ähnlicher sein könnte. Und doch handelt es sich um nichts anderes, als um zufällige Formen der Netzstruktur. Durch Abfärbung mit schwach angesäuertem Wasser konnte der am Berührungspunkte der Fäden angesammelte Farbstoff (in diesem Falle Methylenblau) abgefärbt werden, worauf an dieser Stelle in üblicher Weise ein Körnchen in Sicht trat. Auch konnte in anderen derartigen Fällen eine Verbindung der Figur mit anderen an der Peripherie des Bazillus gelagerten Körnchen nachgewiesen werden, so z. B. bei dem vermeintlichen Monaster in Fig. 2a, c.

Was die Membran des Milzbrandbakteriums betrifft, so kann dieselbe außer mit anderen auch mit Hilfe meiner weiter unten mitgeteilten Wasserblau-Eosinmethode distinkt und deutlich als ein von der übrigen Körpersubstanz morphologisch und wohl auch chemisch verschiedenes Gebilde dargestellt werden.

Außer den erwähnten enthält der Milzbrandbazillus an wichtigeren morphologischen Bestandteilen noch einen oder mehrere säurefeste Innenkörper, deren einer, je nach dem Entwicklungsstadium, noch ein (oder zwei) säurefestes Körnchen einschließen kann. Diese sollen später besprochen werden.

Nun noch einige vergleichende Worte über die Gesamtstruktur des Milzbrandbazillus.

Vergleicht man die z. B. von Krompecher gegebenen Bilder des Milzbrandbazillus, in welchen nebst dem säurefesten Körper auch der kleinere Innenkörper in Einzahl dargestellt ist, in morphologischer Hinsicht mit den an Amöben gewonnenen, so wird man nicht umhin können, die außerordentliche Ähnlichkeit dieser Bilder zuzugeben. Ich lege Gewicht auf diese Ähnlichkeit, nicht um den Schluß zu ziehen, daß die Analogie im Aufbau so differenter Protisten, wie es Amöben und Bakterien sind, absolut ist, sondern nur, um im Anschlusse an die früher erörterte Diskussion über die Bedeutung des »Kernpunktes« an die Möglichkeit zu erinnern, daß der »Kernpunkt« der Bakterien, der identisch ist mit dem metachromatischen Körnchen von



Krompecher, auch eine andere Deutung erfahren kann, als sie ihm von Feinberg und Preisz zuteil geworden ist.

Wie sich die Ergebnisse meiner Untersuchungen zu diesen Erwägungen stellen, ist weiter unten dargelegt.

### III. Der Nukleingehalt des Milzbrandbakteriums.

Der Versuch, die Lehre von der Zellennatur der Bakterien durch chemische Untersuchung derselben zu stützen, ist bereits mehrfach unternommen worden, und es ist auch gelungen, in den Bakterien Kernsubstanzen entweder direkt oder mittels ihrer Spaltungsprodukte nachzuweisen.

So hat Galeotti<sup>1)</sup> mit Hilfe der Methode von Hammarsten Nukleoproteide aus Bakterien rein darstellen können. Desgleichen hat Giaxa<sup>2)</sup> gefunden, daß die Tuberkelbazillen hauptsächlich aus einer Substanz bestehen, welche die Eigenschaften des Nukleins besitzt, und die von Ruppel und Behring als Nukleinsäure erkannt worden ist. Auch Ivanoff<sup>3)</sup>, Krawkov<sup>4)</sup> und Bendix<sup>5)</sup> erhielten Nukleoproteide aus Bakterien. Nishimura<sup>6)</sup> wies dagegen die Nukleinbasen Xanthin, Guanin und Adenin in einem Wasserbazillus nach.

Nachdem Kossel<sup>7)</sup> im Hefenuklein die Pentosengruppe nachgewiesen hat, fand eine Reihe von Autoren<sup>8)</sup> dieselbe auch in den Nukleinen verschiedener tierischer Organe auf. Daraus ist geschlossen worden, daß die erwähnte Kohlehydratgruppe für viele (wenn nicht, wie manche meinen, für alle) Nukleine charakteristisch ist.

1) Galeotti, Zeitschr. f. physiol. Chemie, Bd. 25, 1898.

2) Giaxa, Ann. d'igiene speriment., 1900.

3) Ivanoff, Hofmeisters Beitr. z. chem. Phys. u. Path., I, 1902

4) Krawkov, Vrač, 1901.

5) Bendix, Deutsche med. Wochenschr., 1901.

6) Nishimura, Archiv f. Hygiene, Bd. 18, 1893.

7) Kossel, Archiv Du Bois-Reymond, 1892, 1893.

8) Hammarsten, Zeitschr. f. phys. Chem., 19, 1897. — Salkowski, ibid., 27. — Blumenthal, Berliner klin. Wochenschr., 1897. — Bergell und Jacob, Zeitschr. f. klin. Med. — Bang, Deutsche med. Wochenschr., 1897. — Neumann, Physiol. Ges., Berlin. — Wohlgemuth, Berliner klin. Wochenschr., 1900.



Was die Bakterien anlangt, so hat bereits Hammerschlag<sup>1)</sup> behauptet, daß die Tuberkelbazillen ein Kohlehydrat, und zwar Zellulose, enthalten. Auch Nencki und Schaffer<sup>2)</sup> glaubten in den von ihnen analysierten Bakterien ein Kohlehydrat nachgewiesen zu haben. Helbing<sup>3)</sup> meinte auf Grund von Farbenreaktionen, daß in Tuberkelbazillen Chitin, welches neuerdings von Ivanoff (l. c.) in Bakterienmembranen gefunden worden ist, und demgemäß Glukosamin als Kohlehydrat enthalten sei.

Bendix (l. c.) wies schließlich die Pentosengruppe in den Nukleoproteiden von Tuberkelbazillen, Diphtheriebazillen und Bakteriengemischen aus Fäkalien mit Hilfe der Methode von Salkowski nach.

Ich habe zuerst festzustellen versucht, ob und wieviel Nuklein etwa in den Milzbrandbazillen enthalten ist und habe zu diesem Zwecke Anthraxkulturen nach dem Verdauungsverfahren bearbeitet.

Ich goss Agar-Agar in 40 Petrische Schalen, ließ das Kondensationswasser der Platten im Brutkasten verdampfen und impfte dann den Nährboden mit in gewöhnlicher Bouillon reichlich aufgeschwemmten Keimen, indem ich einige Tropfen derselben auf jede Platte aufträufelte und über ihre ganze Fläche verteilte. Der im Thermostat bei 35° C aufgewachsene, gleichmäßige Belag wurde nach einigen Tagen mittels eines leicht gebogenen, runden, dünnen Glasstäbchens behutsam gesammelt, was keine Schwierigkeiten verursachte. Der Belag ließ sich auf diese Weise leicht, ohne Beschädigung des Nährbodens, abstreifen.

Das erhaltene Material wurde gut durcheinandergemischt, in einem Teile desselben nach guter Durchwaschung die Trockensubstanz bestimmt. Die übrige, in feuchtem Zustande abgewogene Kulturenmasse wurde in einem breiten und hohen Glaszylinder der Verdauung durch künstlich bereiteten Magensaft bei 35° C unterworfen.

1) Hammerschlag, Centralbl. f. klin. Med., 1891.

2) Nencki und Schaffer, Journ. f. prakt. Chemie, 20.

3) Helbing, Deutsche med. Wochenschr., 1900.



Ich verwendete dazu  $\frac{3}{4}$  l Magensaft, welcher nach der mir von Prof. Kabrhel<sup>1)</sup> empfohlenen Weise als Glycerinextrakt von vier Schweinemägen zubereitet und zum Gebrauche im Verhältnisse von 1 : 100 einer 0,25proz. HCl-Lösung verwendet wurde. Da der Glaszylinder 13 cm im Durchmesser hatte, konnte sich die wenige (3—5) Gramm wiegende Kulturmasse genügend auf seinem Boden ausbreiten, so daß das Sediment keine zu hohe und außerdem stets lockere Schicht bildete. Überdies wurde, um eine allseitige Einwirkung des Magensaftes zu ermöglichen, der Inhalt des Glaszylinders öfter durchgeschüttelt. Nach fünf-tägiger Einwirkung wurde das Sediment mittels Saugpumpe mit destilliertem Wasser gründlich ausgewaschen und der Rest auf ausgetrocknetem Filter bis zur Erreichung eines konstanten Gewichtes gewogen.

Der erste in dieser Weise vollführte Versuch ergab einen Gehalt von 57% Nuklein.

Bei einem zweiten, genau in derselben Weise vorgenommenen Versuche erhielt ich einen Gehalt von 70% Nuklein.

Diese, wiewohl an sich ansehnlichen Zahlen stehen in einem geradezu krassen Widerspruche zu den Ergebnissen der mikroskopischen Untersuchung der durch den künstlichen Magensaft verdauten Bakterien, über welche ich weiter unten berichte, lassen sich aber durch die Mängel der angewendeten Methode erklären. Dieselbe will nämlich nur eine Methode zur Darstellung, keineswegs aber eine Methode zur quantitativen Bestimmung des Nukleins sein. Dies erhellt auch aus dem Umstande, daß jeder der beiden Versuche eine andere Zahl ergab, obwohl sie in ganz derselben Weise ausgeführt wurden, und auch das Material in beiden dasselbe war.

#### **IV. Einige Bemerkungen zur tinktoriellen Analyse des Milzbrandbakteriums.**

Nach den Arbeiten von Zettnow u. a. wäre es gewiß überflüssig, die allgemeine Chromatophilie des Milzbrandbakteriums

1) Kabrhel, Über d. Einwirkung d. künstl. Magensaftes auf path. Mikroorganismen. Archiv f. Hygiene, X, 1890.



speziell zu behandeln. Auch das Verhältnis dieser Chromatophilie zu der anderer Zellen erscheint durch die Arbeiten verschiedener Autoren in allgemeinen Umrissen klar dargelegt.

Um kurz zu resumieren, ist vor allem festgestellt worden, daß die Milzbrandbakterien sich sowohl mit basischen als auch mit saueren Farbstoffen, unter Ausschluss der Indulinsulfosäure, ganz gut färben lassen. In ähnlicher Weise verhalten sich auch die Gewebkerne.

Durch Färbungen mit neutralen Farbgemischen konnte weiterhin konstatiert werden, daß die Milzbrandbakterien dabei ausschliesslich den basischen Farbstoff aufnehmen.

Dieselben sind also sog. amphophile-basophile Substrate, und ihr Verhalten in dieser Beziehung erscheint demjenigen der Gewebkerne völlig analog.

Da ich mir von der weiteren Verfolgung der tinktoriellen Verhältnisse die Gewinnung neuer Gesichtspunkte für die Beurteilung der Kernfrage bei den Bakterien versprach, unternahm ich eine Reihe von Versuchen nach dieser Richtung hin, die mich vor allem über das gegenseitige tinktoriell analytische Verhältnis der einzelnen Komponenten des Milzbrandbakteriums aufklären sollten.

Sodann wünschte ich zu erfahren, inwiefern sich zwischen denselben und den Bestandteilen von Gewebszellen Vergleiche mit Bezug auf eine eventuelle Analogie anstellen lassen.

Zu diesem Zwecke mußte die Benutzung von Anthraxbazillen ganz besonders vorteilhaft erscheinen, da sie, in den Tierkörper gebracht, keine Sporen bilden — bei asporogenen Bakterien aber, nach der Angabe von Nakanishi, der Kern besonders leicht nachgewiesen werden kann —, und da sie bei Anwendung des Tierversuches zugleich einen Vergleich mit den Gewebszellen gestatten.

Vor allem schien es mir notwendig, die wohl naheliegende Frage zu entscheiden, ob sich die Bakterien betreffs ihrer tinktoriellen Eigenschaften nicht etwa ähnlich verhalten wie die Lymphocyten, welche einen basophilen Kern in einem gleichfalls basophilen Cytoplasma einschließen. Da über die all-



gemeine Chromatophilie der Milzbrandbakterien keine Zweifel obwalten können, so könnte zur Entscheidung der aufgeworfenen Frage ein bibasisches Färbegemisch verwendet werden, das Methylgrün enthalten würde. Das Methylgrün besitzt nämlich — wie bekannt — eine spezifische Affinität zum Chromatin der Metazoenkerngerüste, die als chemische Reaktion anzusehen ist, da die Zellkerne auch aus einem Färbegemisch, welches das Methylgrün in einer beliebigen (also auch ohne Rücksicht auf Molekularvolumen und Tinktorialkraft bemessenen) Menge enthält, dasselbe entnehmen. Die positive Methylgrünfärbung kann somit als Nachweis der Kernsubstanz angesehen werden.

Wenn dabei die Milzbrandbakterien einen Kern enthalten, so sollte sich derselbe nach dem Obigen durch Färbung mit Methylgrün nachweisen lassen.

Das von mir zu diesem Zwecke benutzte bibasische Gemisch enthielt gleiche Teile einer 8,4proz. wässrigen Lösung von Methylgrün und einer 0,18proz. wässrigen Lösung von Fuchsin.

Die Färbung mit diesem Gemische ergibt nun bei einfacher physikalischer Fixation (nämlich Austrocknen der Bakterien-suspension im Exsikkator) ein insofern interessantes Ergebnis, als die Milzbrandbakterien das Methylgrün überhaupt nicht aufnehmen und sich in der weit überwiegenden Mehrzahl der Fälle mit dem Fuchsin tingieren, in der Minderheit derselben kommt eine Mischfarbe zustande.

Somit könnte man schließen, daß die Milzbrandbakterien keine Substanz von dem Charakter des Gewebeskerngerüsts enthalten.

Dieser Schlufs wäre jedoch, wie ich sogleich zeigen werde, nicht genügend motiviert.

Daß die Milzbrandbakterien eine Substanz von denselben tinktoriellen Eigenschaften wie die Zellkerne enthalten, geht aus den Resultaten der Romanowskischen Färbemethode hervor, wie z. B. Zettnow gezeigt hat.

Pappenheim hat wiederum an Gonokokken und anderen Bakterien gezeigt, daß dieselben sich mit dem Methylgrün



nicht, dagegen aber mit anderen und zwar weniger als das letztere basischen Farbstoffen färben; daraus zog er den Schluss, dafs wohl die von ihm untersuchten Bakterien aus basophiler Substanz bestehen, dafs aber — wie der negative Ausgang des Versuches mit dem Methylgrün zeige — ihre organische Säure zu schwach ist, um das Salz des Methylgrüns zu spalten und mit der Base desselben eine gefärbte Verbindung zu bilden.

Es wäre daher der Schluss zulässig, dafs das oben erwähnte Färbungsergebnis auch die Deutung zuläfst, dafs sich die Milzbrandbakterien tinktoriell wie weniger basische Kerne verhalten.

Auch die weiteren von mir unternommenen Untersuchungen haben Resultate erbracht, die mich bewogen, betreffs der Milzbrandbakterien die Ausführungen von Pappenheim und Mosse in Anwendung zu bringen.

Einen Teil dieser Resultate teile ich im nachfolgenden Absatze mit; da ich aber denselben nicht vorzugreifen wünsche, beschränke ich mich vorläufig auf die Ergebnisse der tinktoriellen Versuche.

Mit Hinblick auf dieselben bleibt mir nur der Schluss übrig, dafs die Basophilie der Milzbrandbakterien keine absolute ist.

Demnach bestehen die Milzbrandbakterien aus basophiler Substanz, deren Acidität jedoch, wie die Färbungen mit meinem bibasischen Gemische ergeben, unter derjenigen der Gewebskerne steht.

Es ist jedoch klar, dafs durch ähnliche Färbungen die Frage, ob die Basophilie der Milzbrandbakterien der Basophilie des Cytoplasmas oder derjenigen des Kernes entspricht, nicht entschieden werden kann. Ich werde jedoch im nächsten Kapitel auf diese Frage zurückkommen.

Ich habe noch einige Bemerkungen über das tinktorielle Verhältnis gewisser färbbarer Körnchen der Bakterien zu deren übrigen Körper beizufügen.

Wie ich nämlich bereits angeführt habe, ist von Feinberg die Analogie des Kernpunktes der Protisten mit gewissen färbbaren Körnchen des Bakterieninhaltes dargelegt worden. Diese Körnchen wurden von Feinberg und anderen Autoren,



auch von Pappenheim, als Analoga der Kerne aufgefaßt. Da aber Mosse bewiesen hat, daß die Nukleolen — denen Feinbergs Kernpunkt der Protisten morphologisch entspricht — gleichfalls nur einen weniger saueren Teil des Kernes darstellen, aber doch basophil sind, so wird man zugeben müssen, daß die denselben analogen Körnchen der Bakterien auch noch eine andere Deutung zulassen.

Meine weiteren färberischen Untersuchungen, die ich an den Anthraxbazillen unternommen habe, beziehen sich also auf die Konstatierung des Charakters der beiden in denselben eingeschlossenen Innenkörper.

Denn, wenn wir uns der Verhältnisse bei den Lymphocyten als jenen Zellen, denen die Bakterien am analogesten erscheinen könnten, vorausgesetzt, daß ihr Zellencharakter bewiesen wäre, erinnern, so bemerken wir, daß ihr Cytoplasma, das ebenso amphophil-basophil ist wie der Leib der Milzbrandbazillen, eine größere Basophilie aufweist als ihre Kerne.

Wie sich die Innenkörper der Milzbrandbakterien in tinktoriell-chemischer Hinsicht zu ihren Leibern verhalten, dies zu eruieren war daher zunächst das Ziel meiner Untersuchungen.

Um die beiden Innenkörper voneinander zu unterscheiden, schlage ich für den größeren, umhüllenden, den Namen Ekto-granulum, für den kleineren, inneren den Namen Ento-granulum vor. Das erstere entspricht dem säurefesten Körperchen Bunes, das letztere dem gleichfalls säurefesten metachromatischen Körperchen Krompechers.

Ich konnte mich durch spezielle Versuche überzeugen, daß beide Körperchen bereits den oxyphilen Substanzen zwar sehr nahe stehen, trotzdem aber noch zu den basophilen gerechnet werden müssen. Doch ist ihre Acidität auf einer noch tieferen Stufe als die (im Verhältnisse zu den Gewebskernen) ohnehin schon geringere Acidität der Bakterienkörper selbst.

Die erwähnten Körperchen können in vivo direkt wässriges Methylenblau oder Methylgrün aufnehmen. Bei einfacher physikalischer Fixation (im Exsikkator) nimmt speziell das Entogranulum Wasserblau in wässriger Lösung, wenn auch nur schwach,



auf; viel besser tingiert sich dasselbe mit dem Wasserblau in sauerem Bade. Es verhält sich also wie ein saurerer Körper.

Allein die in sauerem Bade gewonnene Färbung wird durch nachfolgende Alaunbeizung nicht verändert; die Körnchen aber werden, wie aus der Schilderung der Ergebnisse mit meiner Wasserblau-Eosinmethode im nächsten Kapitel erhellt, durch diese Gerbung befähigt, nachträglich beigefügtes Eosin aufzunehmen. Außerdem färben sie sich mit Karbolfuchsin (das Ektogranulum nach der Methode von Bunge) und mit Karbolmethylenblau (das Entogranulum nach der Methode von Krompecher), wobei die diesen Farbstoffen beigefügte Phenollösung nur als Differenzierungsmittel im Sinne der Entfärbung des übrigen Bakterienkörpers einwirkt. Somit verhalten sich die Innenkörper auch wie basische Körper.

Das Wasserblau ist nun, wie ich bemerken muß, zwar ein saurerer, aber als durch Sulfuration des basischen Anilinblaus entstandener Abkömmling, ein so schwach saurerer Farbstoff, daß er auch Zellkerne sehr gut zu färben vermag. Diese Eigenschaft, vermittelt welcher das Wasserblau an die Grenze der saueren und basischen Farbstoffe zu stehen kommt, macht dasselbe besonders geeignet zur Färbung von Körpern, die gleichfalls an der Grenze der Oxy- und Basophilie stehen. So werden von demselben mit einer geradezu spezifischen Elektivität die sog. Nukleioide der roten Blutkörperchen tingiert, welche von Israel und Pappenheim für karyolytische Reste angesehen werden; bei der Karyolyse aber soll nach diesen Autoren das Basichromatin des Erythrocytenkernes eine solche Umwandlung erfahren, daß es dem Oxychromatin verwandt wird.

Alle diese Tatsachen führen mich zu dem Schlusse, daß es sich bei den Innenkörpern des Milzbrandbakteriums um amphophile Elemente von geringer Basophilie handelt. Sie verhalten sich also in ähnlicher Weise, wie dies Pappenheim für den Kernpunkt der Protisten nachgewiesen.

Aber aus ihrem Verhalten ist noch der weitere interessante Schlufs zu entnehmen, daß nämlich der Körper der Milzbrandbakterien eine im Verhältnisse zu den in demselben eingeschlos-



seneu Innenkörpern höhere Basophilie zu erkennen gibt, somit analoge Beziehungen erkennen läßt, wie das Cytoplasma der Lymphocyten zu den Kernen derselben. Dieser Schlufs ist um so interessanter, als eben die Innenkörper (das Ektogranulum von Nakanishi, das Entogranulum von Preisz) für die Kerne der Bakterien angesprochen worden sind.

Trotzdem kann ich mich der Ansicht, nach welcher die Milzbrandbakterien in ihrem Aufbaue echten Zellen entsprechen sollen, nicht anschließen. Die Gründe meines Verhaltens kann ich erst im nächsten Kapitel mitteilen.

Dafs aber die Resultate der zuletzt angeführten Färberversuche nicht blofs im Sinne der Zellenlehre gedeutet werden müssen, geht aus den von mir bereits öfter erwähnten Ergebnissen Mosses hervor.

Mosse hat nämlich den Beweis erbracht, dafs die Nukleolen im Verhältnis zum Kerne eine ganz analoge Beschaffenheit aufweisen. So mufs der Schlufs gestattet werden, dafs sich auch im tinktoriellen Verhalten der Innenkörper des Milzbrandbazillus zu seinem übrigen Körper nichts Wesentliches zeigt, was einer solchen Analogie zuwiderlaufen würde. Hiermit will ich natürlich keinesfalls ausgesprochen haben, dafs ich die Innenkörper für den Zellennukleolen analog halte; meine Deduktion bezieht sich blofs auf ihre tinktoriellen Eigenschaften, wenn ich mir auch nicht verleugnen kann, auch in ihrem physiologischen Verhalten nichts gefunden zu haben, was der obigen Auffassung widersprochen hätte.

---

Es steht durchaus nicht in meiner Absicht, die Resultate der angeführten Färberversuche schon jetzt direkt für den Beweis des Kerncharakters der Milzbrandbakterien zu verwerten. Dieselben bilden nur ein unterstützendes Moment für die weiter nachfolgenden Darstellungen.

Einen Schlufs aber mufs ich doch aus denselben ziehen: diese Versuche geben durchaus nichts kund, was der Annahme widerstreben würde, dafs die Milzbrandbakterien sich wie Kernen analoge Gebilde verhalten.



## V. Die mikroskopische Untersuchung der künstlich verdauten Milzbrandbakterien.

Für die Entscheidung der Frage, ob die Bakterien kernlose Organismen sind oder nicht, erschien mir die mikroskopische Untersuchung von Bakterien, welche der künstlichen Verdauung unterworfen waren, am wichtigsten.

Zu diesem Zwecke beschickte ich sterile Eprouvetten, welche zu einem Drittel mit künstlichem Magensaft gefüllt und mit einem Wattepfropf versehen waren, mit einer größeren Portion des Belages einer Milzbrandbakteriumagarkultur und beliefs dieselbe nach guter Verreibung mit der Platinöse im Thermostat bei 35° C. Als Kontrolle verwendete ich Stückchen von Froschmuskeln, deren Volumen ungefähr dem der in den Magensaft gebrachten Kulturmasse gleich war. Dieselben waren regelmäfsig nach 5—6 Stunden bis auf einen unbedeutenden Rest völlig aufgelöst.

Von der verdauten Kultur wurde am ersten Tage stündlich je eine Probe zum Anlegen von Agarkulturen und zur Anfertigung der mikroskopischen Präparate entnommen. Nachdem das Absterben der Keime in dem Magensaft, das nach 5—6 Stunden erfolgte, konstatiert werden konnte, wurde nunmehr in unbestimmten Intervallen, meist aber täglich, eine Probe zur mikroskopischen Untersuchung genommen.

Die Präparate fertigte ich in der Weise an, dafs ich einige Ösen der Magensaft-Bakteriensuspension auf ein Objektglas brachte, den Tropfen im Exsikkator<sup>1)</sup> eintrocknen liefs und so dann färbte.

Die Färbung mit verdünntem Methylenblau oder Neutralrot ergab mir nicht die gewünschten Resultate bezüglich einer klaren Differenzierung im Baue der Stäbchen. Daher griff ich zu anderen Tinktionsmethoden.

1) Das Austrocknen im Exsikkator habe ich bereits zur Anfertigung von Blutpräparaten verwendet (siehe meine Arbeit im Anat. Anz., 23, 1903, S. 311). Die Vorteile desselben bei bakteriologischen Trockenpräparaten haben Kruijs und Raýman hervorgehoben.



Indem ich mir vorbehalte, auf die Strukturen, welche die der Einwirkung des Magensaftes unterworfenen Bakterien aufweisen, gelegentlich später des näheren einzugehen, begnüge ich mich im vorliegenden Falle nur mit der Schilderung des allgemeinen Bildes und weise nur auf solche Details hin, deren Besprechung für den Zweck der vorliegenden Publikation notwendig erscheint. Dasselbe gilt auch von den von mir verwendeten Untersuchungsmethoden.

Die nachstehenden Beschreibungen beziehen sich auf Präparate, welche mit meinem bibasischen Gemische unter absolut gleichen Bedingungen (Dauer der Fixation und Färbung) gefärbt worden sind (siehe Fig. 3).

Das mikroskopische Strukturbild des verdauten Milzbrandbakteriums hängt im allgemeinen von jener Struktur ab, mit welcher dasselbe in dem Magensaft abgestorben ist. Diese letztere ist von der Struktur, welche das Bakterium in der Zeit unmittelbar vor dem Einbringen in den Magensaft besessen hat, meistens nur in wenigen unwesentlichen Momenten verschieden. Wie sich die Struktur der verdauten Milzbrandbazillen zu der der unverdauten stellt, erhellt aus dem nachstehenden.

Ältere, der Verdauung nicht unterworfenen Kultur. Die Stäbchen sind ziemlich gleichmäfsig ausgebildet, von Fuchsin durchgefärbt. Innerhalb derselben sieht man in verschiedener Lagerung und Gröfse ungefärbt gebliebene rundliche oder längliche Stellen, hie und da eine gleichfalls ungefärbte, jedoch von jenen Stellen gut zu unterscheidende Spore. Die erwähnten Stellen entsprechen den säurefesten Körperchen Bunes.

Dieselbe Kultur nach 5 stündiger Verdauung. Gut begrenzte Stäbchen, ähnlich gefärbt wie die obigen, der sonstige Befund wie früher.

Dieselbe Kultur, 22 $\frac{1}{2}$  Stunden verdaut. Die Struktur der Individuen weist keine Veränderungen auf. In einzelnen sind Netzstrukturen zu beobachten, andere Stäbchen erscheinen wieder homogen und gänzlich durchgefärbt.

Dieselbe Kultur, 41 Stunden verdaut. Das Aussehen und die Färbbarkeit der Bakterien sind durchaus unverändert.



Dieselbe Kultur, 60 Stunden verdaut. Das vorhandene Bild gleicht völlig dem vorangehenden.

Dieselbe Kultur, 65 Stunden verdaut. Einzelne in diesem Präparate vorhandene Stäbchen weisen zierliche Netzstrukturen auf. Im sonstigen ist ihr Verhalten stets dem vorigen gleich.

Dieselbe Kultur, 84 Stunden verdaut. Aussehen der Stäbchen wie oben.

Dieselbe Kultur, 90 Stunden verdaut. Im morphologischen und tinktoriellen Verhalten der Stäbchen ist keine Änderung eingetreten. Neben solchen, die ungefärbte Stellen aufweisen, sind in diesem Präparate viele vollkommen durchgefärbte, matt glänzende Individuen vorhanden.

Dieselbe Kultur, 93 Stunden verdaut. Auch dieses Präparat weist keine Änderungen in der Struktur der Einzelstäbchen auf. Vielfach sind Netz- und Wabenstrukturen zu konstatieren.

Dieselbe Kultur 8½ Tage verdaut. Im großen und ganzen sind die in diesem Präparate zutage tretenden Änderungen unbedeutend. Es scheint, als ob die ungefärbte Substanz der Bakterien zu-, die gefärbte dagegen etwas abgenommen hätte. Doch ist das schwer zu entscheiden. Das ganze Bild scheint dadurch zu leiden, daß die äußersten Teile den einzelnen Stäbchen von den zur Verwendung gelangten basischen Farbstoffen nicht mehr so gut tingiert werden wie in den früheren Tagen.

(Von diesem Tage an bis etwa zu dem 40. bleiben die Veränderungen auf ziemlich derselben Stufe; eine morphologische Änderung kann nicht konstatiert werden, die Abweichungen, sofern solche festgestellt werden können, beziehen sich bloß auf die Tingibilität).

Dieselbe Kultur, 41 Tage verdaut. Wiederum ist das Bild dem vorherigen ähnlich. Die gefärbten Teile scheinen abgenommen zu haben, doch nur in einem Teile der Stäbchen. Ein anderer Teil färbte sich gut, ohne irgendwelche Differenzierung, erscheint aber trotzdem dünner. Ich hatte wiederum den Eindruck, daß die Substanz der Bakterien die angewendeten Farbstoffe nicht mehr so gut aufnehme wie früher. An vielen



war nämlich eine ungefärbte Aufsenzone deutlich zu konstatieren, während andere sich überhaupt in toto schlecht färbten. Möglicherweise handelt es sich auch um Quellungsvorgänge in geringem Umfange.

Dieselbe Kultur, 50 und 51 Tage verdaut, zeigt ein ganz analoges Verhalten.

Was aus diesem ausführlich mitgeteilten Versuche, dem analoge ich einige ausgeführt habe, vor allem erhellt, ist die merkwürdige Tatsache, daß der Milzbrandbazillus, selbst bei wochenlangem Verweilen in gut verdauendem künstlichen Magensaft, als morphologisches Ganzes völlig unverändert bleibt. Das 51 Tage und länger der Magensaftwirkung ausgesetzt gewesene Milzbrandbakterium bietet im wesentlichen dem Auge dasselbe mikroskopische Bild wie ein Anthraxbakterium, das soeben der lebenden Kultur entnommen wurde.

Dieser Umstand läßt die allgemein biologische Natur derselben in deutlichem Lichte erscheinen. Denn analog wie das ganze Milzbrandbakterium verhält sich eben auch das Nuklein der Zellkerne.

Durch Kontrollversuche, wie ich sie mit verschiedenen Körperzellen angestellt habe, kann erwiesen werden, daß die den Nukleoproteiden nahen Plastine des Zellkörpers bei künstlicher Magensaftverdauung ihrer Einwirkung schließlichsch doch, und zwar in verhältnismäßig kurzer Zeit unterliegen, so daß nach Beendigung der Magensaftverdauung nur das Kerngerüst übrig bleibt. Es kann daher nicht eingewendet werden, daß einzelne Bestandteile des der Verdauung unterworfen gewesenen Bakteriums diesen Cytoplasmoplastinen entsprachen.

Dieses Ergebnis meiner Versuche mit der künstlichen Magensaftverdauung der Milzbrandbakterien sind daher geeignet, auch die Zweifel, die bei dem ungewissen Ausgang der früher erwähnten Färbversuche über das Wesen der Milzbrandbakterienbasophilie walten konnten, in der Richtung nämlich, ob sie als Cytoplasmabasophilie (im Sinne des Lymphocytenkörpers) oder als Kernbasophilie aufzufassen sei, definitiv zu entscheiden. Der Ver-



Verdauungsversuch zeigt klar, daß es sich um kein Cytoplasma handelt. Auch ist zu erwägen, daß bei den Lymphocyten der basophile Kern erythrophil und weniger intensiv gefärbt erscheint als das basophile und zugleich cyanophile Plasma. Dieser Unterschied müßte zwar bei den Milzbrandbakterien selbst dann nicht zutreffen, wenn ihre Kernanalogie ganz zweifellos wäre. Trifft er aber zu, so kann dieses positive Ergebnis gewiß im Sinne einer Analogie zu den Lymphocytenkernen verwertet werden. Wir haben nun aber schon früher gesehen, daß die Milzbrandbakterien aus einem bibasischen, aus Methylgrün und Fuchsin zusammengesetzten Gemische das letztere an sich ziehen und sie tun dies auch dann, wenn ihnen ein anderes bibasisches Gemisch, und zwar aus Fuchsin und Methylblau bestehend, vorgesetzt wird, so daß sie sich tatsächlich als erythrophil erweisen. Somit verhält sich, wie ich noch einmal hervorheben möchte, auch in dieser Beziehung die ganze Substanz des Milzbrandbakteriums wie das Nuklein der Zellkerngerüste.

Der Umstand, daß nach lange andauernder Einwirkung des künstlichen Magensaftes die Bakterien die Fähigkeit verlieren, sich in dem Umfange mit wässrigem Fuchsin zu färben, wie vor seiner Einwirkung und etwa 40 Tage lang während derselben, kann in keiner Weise in dem Sinne ausgenutzt werden, als ob dies eine Folge des Verdauungsprozesses als solchen wäre. Würde dies der Fall sein, so müßte diese Erscheinung schon während der ersten 40 Tage zutage treten. Doch dies trifft nicht zu, da die Färbbarkeit der Stäbchen weder nach Qualität noch nach Umfang während dieser Zeit eine Einbuße erleidet.

Der teilweise Wegfall der Färbbarkeit in späten Stadien der künstlichen Magensaftverdauung hat seinen Grund nicht im Verluste eines etwa plasmatischen Teiles der basophilen Substanz des Milzbrandstäbchens.

Färbt man nämlich solche lange verdaut gewesenen Bakterien nach Romanowski, z. B. in der Modifikation von Nocht, so färbt sich, wie ich fand, der von Zettnow als Entoplasma bezeichnete Teil des Stäbchens blau, während die Innenkörper ungefärbt erscheinen. Bei dieser Färbung tingiert



sich also schon ein nach der künstlichen Verdauung mit dem bibasischen Gemisch ungefärbt gebliebener Teil des Stäbchens wieder, kann also durch den Verdauungsprozefs nicht in Verlust geraten sein.

Es kann aber auch der von Zettnow als Ektoplasma bezeichnete Aufsenteil des Milzbrandbakteriums in der folgenden Weise dargestellt werden.

Man färbt Stäbchen, welche lange, z. B. mehr als 50 Tage im Magensaft verweilt haben, mit Karbolwasserblau (1proz. wässrige Wasserblau-OO-Lösung, 1 Teil + 5proz. Phenollösung 2 Teile) nach der Fixierung im Exsikkator unter gleichzeitiger Erwärmung und spült sodann mit Wasser ab; dadurch färben sich mit demselben die Innenkörper. Unter dem Mikroskop setzt man sodann dem Präparate eine 5proz. Alaunlösung zu; nachdem man mit Hilfe eines seitlich angebrachten Stückchens Filtrierpapiers dieselbe durch destilliertes Wasser vollkommen verdrängt hat, setzt man eine 1proz. wässrige Eosinlösung hinzu. Nunmehr färben sich die ganzen Stäbchen mit dem Eosin durch, die Membran tritt durch dunklere Färbung stärker hervor und im rosa gefärbten Stäbchenkörper sind die mit Wasserblau tingierten Teile enthalten. Die Eosinfärbung ist freilich kaum waschecht und verschwindet auch aus in Zedernöl verschlossenen Präparaten sehr bald, indem sie in die mit Wasserblau tingierten Teile diffundiert. (Der Grund dieser Erscheinung ist schon früher dargelegt worden.)

Doch genügt diese Färbung, um zu zeigen, dafs die Unfärbbarkeit der Aufsenteile des lange der Einwirkung des Magensaftes ausgesetzt gewesenen Milzbrandbakteriums wohl nur als eine Folge der Macerierung durch den künstlichen Magensaft anzusehen ist.

Übrigens kann eine dauerhafte Färbung der ganzen Stäbchen mit Hilfe der Heidenhainschen Eisenhämatoxylinmethode erzielt werden.

Die an lange im Magensaft verbliebenen Bakterien mit Hilfe meiner Methode gewonnenen Bilder sind auch in anderer Beziehung lehrreich. Es ist nämlich klar, dafs sie die im Innern



der Bakterien enthaltenen säurefesten Körperchen isoliert darstellen, wovon man sich auch durch vergleichsweise Anwendung der zur Darstellung dieser Körperchen von Bunge und Krompecher angegebenen Färbemethoden überzeugen kann.

Meine Methode besitzt jedoch den Vorteil, daß sie uns beide Gebilde, sowohl das Ekto- als auch das Entogranulum, gleichzeitig vor die Augen führt. Dies ist auch dann möglich, wenn die Methode Krompechers mit der Färbung mit meinem bibasischen Gemische kombiniert wird. Doch muß ich bemerken, daß die gleichzeitige differente Tinktion dieser Formationen auch bei vitaler Methylgrün- oder Methylenblaufärbung gelingen kann, wie von dem letzteren die in meiner ersten Arbeit publizierte Fig. 2 beweist. Man beachte das schief liegende Stäbchen zwischen den beiden langen Fäden im oberen Teile jener Figur. Methylgrünfärbungen gebe ich in Fig. 5 wieder; der letzterwähnte Farbstoff ist überhaupt zur gleichzeitigen Darstellung sämtlicher Strukturbestandteile sehr geeignet, wie meine Bilder zeigen. Sehr oft enthält ein Ektogranulum zwei Entogranula, manchmal erscheint es körnchenlos, auch können mehrere (gewöhnlich zwei) verschieden große Ektogranula in einem Stäbchen vorhanden sein. Manchmal konnte ich in dem Ektogranulum eine Netzstruktur beobachten, deren außerordentlich feine Fäden in dem zentral gelegenen ungemein winzigen Entogranulum zusammenliefen (Fig. 8).

Eine Verwechslung der Innenkörper mit Sporen konnte nicht vorliegen, weil ich mich von den beschriebenen Verhältnissen an Milzbrandbakterien überzeugt habe, die einer völlig asporogenen, für Tiere nicht pathogenen Kultur entstammten und in virulenten die Sporen von den Innenkörpern gut zu unterscheiden waren.

Als natürliche Folgerung ergibt sich aus meinen Beobachtungen der künstlichen Magensaftverdauung an Milzbrandbakterien unter anderem auch, daß das von Nakanishi für den Kern der Bakterien gehaltene Gebilde, welches schon von Preisz mit dem Bungeschen säurefesten Körper identifiziert wurde, kein Kern sein kann, da es in dem von der Magensaftverdauung



unberührt gebliebenen Stäbchen erhalten bleibt. Denn es ist mit dem von mir als Ektogranulum bezeichneten Gebilde identisch. Preisz war also, wie diese meine Beobachtung beweist, entschieden im Rechte, wenn er die Kernnatur des Nakanishischen Kernes bestritten hat. Wahrscheinlich entspricht dieses Gebilde der Zentralvakuole Migulas und dem Kerne Sjöb-rings. Dem letzteren entspricht meine Beobachtung fädiger Strukturen in seinem Inhalt.

Aber auch das von Preisz für den eigentlichen Kern angesehene metachromatische Körperchen, dessen Identität mit dem von mir Entogranulum genannten Gebilde nicht zu bezweifeln ist, kann unmöglich ein Kern sein, denn auch dieses Gebilde kann man, wie meine Beobachtungen gezeigt haben, auch nach beinahe zweimonatlichem Verweilen der Milzbrandbazillen im gut verdauenden Magensaft unverändert innerhalb der gut erhaltenen Bakterien nachweisen. Würde das Entogranulum den eigentlichen Kern der Milzbrandbakterien vorstellen, so müßte ihre übrige Substanz, als Cytoplasma, bei der künstlichen Verdauung aufgelöst werden und das Entogranulum, als Nukleinsubstanz, allein erhalten bleiben. Dies ist jedoch, wie aus meinen Beobachtungen ersichtlich ist, nicht der Fall.

Bezüglich der Teilung des Milzbrandbakteriums soll die nach Preisz dem Entogranulum und nach Nakanishi dem Ektogranulum zukommende Rolle nicht bestritten werden. Im Vereine mit den von mir in dieser Arbeit mitgeteilten Teilungsbildern der Netzstruktur besitzen wir nunmehr ein ziemlich abgeschlossenes Bild der Teilungsvorgänge bei dem Milzbrandbazillus. Nur der Deutung der oben zitierten Autoren kann ich mich nicht anschließen. Ebenso wie das Gebilde von Nakanishi kein Kern ist, ebensowenig ist es das metachromatische Körperchen Krompechers. An diesem Resultate meiner Verdauungsversuche vermag auch die Beteiligung dieser Gebilde an der Teilung des Individuums nichts zu ändern.

Zu erwägen ist, daß nach Grimme<sup>1)</sup> die Innenkörper den Charakter einer Fettsubstanz besitzen, welcher Behauptung natür-

1) Grimme, Centralbl. f. Bakt., XXXVI, Nr. 3, I. Abt., Orig.



lich meine Verdauungsversuche nicht widersprechen, da sie die Innenkörper unberührt lassen. Da jedoch Grimme angegeben hat, daß die Fetttropfen kugelförmig und außer mit anderen Farbstoffen auch mit Methylenblau nicht färbbar sind, so mache ich nochmals darauf aufmerksam, daß ich die Innenkörper des öfteren oval, ja stark in die Länge gezogen gesehen habe und dieselben sowohl mit Methylenblau als auch mit Methylgrün (wenn auch nicht regelmäßig) gefärbt erhalten konnte.

Bezüglich der Netzstruktur habe ich bereits bei Gelegenheit der Beschreibung der Präparate von Bakterien, welche der Verdauung unterworfen gewesen sind, angegeben, daß sie ziemlich lange beobachtet werden kann. Daß sie in späteren Zeitpunkten mit den bisher verwendeten Mitteln nicht mehr dargestellt werden kann, kann vielleicht durch Quellung der Netzstruktur in dem Magensaft, die bei einem aus Nukleinsubstanz bestehenden Gebilde begreiflich wäre, erklärt werden, aber keineswegs durch einen Untergang derselben. Dieses zarte Gebilde wäre jedenfalls eines der ersten, das dem Verdauungsprozesse unterliegen würde; gewiß wäre es nach Ablauf einer achttägigen Einwirkungszeit des künstlichen Magensaftes, während welcher ich es noch beobachten konnte, nicht mehr nachzuweisen (Fig. 4).

Es kann daher behauptet werden, daß in den der künstlichen Pepsinverdauung unterworfenen Milzbrandbakterien sämtliche bisher bekannte Bestandteile ihres normalen Aufbaues, wie ich sie im II. Absatze dieser Arbeit aufgezählt habe, nachgewiesen werden können.

Was die in Bakterien zuerst von Kruis und Rayman<sup>1)</sup> bemerkten spindelähnlichen Gebilde betrifft, so muß ich bekennen, daß ich der von diesen Forschern ausgesprochenen Vorsicht in der Deutung derselben voll und ganz zustimmen muß. Dazu führen mich die nachfolgenden Gründe. Ich habe sie trotz eifrigsten Nachsuchens in frischen, unversehrten sowie auch in asporogenen Milzbrandkulturen niemals erspähen können. Es ist

---

1) Rayman-Kruis, Chemicko-biologické studie, III. Rozpr. č. akademie, 1903.



freilich zu beachten, daß die erwähnten Forscher ihre Beobachtungen an anderen Objekten angestellt und die Spindel mit Hilfe der Photographie dargestellt haben, welche für empfindlicher anzusehen ist, als die Beobachtung mit freiem Auge. Gebilde, die mit ihnen verglichen werden können, fand ich in Stäbchen, welche der künstlichen Magensaftverdauung unterworfen waren, bei Färbung mit basischen Farbstoffen (Methylenblau in verdünnter Wasserlösung; Karbolmethylenblau + mein bibasisches Gemisch).

Weil wirkliche Kernspindeln, als Formationen von sauerem Charakter, der Verdauung durch künstlichen Magensaft wohl kaum widerstanden hätten, und weil ich andere Beobachtungsmethoden in Verwendung brachte als Rayman und Kruis, ist zu bedenken, daß die von mir beobachteten Gebilde mit der von ihnen beschriebenen Spindel nicht identisch sein müssen.

Spindeln hat weiterhin von Bakterien, welche in einer Gammarusart parasitierten, Vejdovský<sup>1)</sup> beschrieben und dieselben mit der Teilung der Bakterien in Verbindung gebracht. Da Vejdovský zur Darstellung dieser Spindeln die Eisenhämatoxylinmethode Heidenhains empfohlen hat, so möchte ich vor allem der Ergebnisse Erwähnung tun, welche ich mit dieser Methode an den Milzbrandbakterien erzielt habe. Ich beschreibe sie jedoch nur mit Hinblick auf die Spindelfrage und lasse die übrigen Strukturen beiseite.

Vor allem stelle ich fest, daß die Eisenhämatoxylinmethode zunächst ganz analoge Bilder liefert wie mein bibasisches Gemisch, nämlich das Stäbchen durchgefärbt und mit ungefärbten Stellen versehen darstellt; manche Stäbchen weisen Netzstrukturen auf, andere sind gänzlich durchgefärbt; manche enthalten nur Körner, die auch von verschiedener Größe sein können, manche enthalten mehrere Körner, andere nur ein einziges oder zwei. Es kommt öfter vor, daß in dem letzteren Falle die Körnchen durch einen ovalen, manchmal ziemlich scharfen

---

1) Vejdovský, Über d. Kern d. Bakterien u. seine Teilung. Centralbl. f. Bakt., Bd. XI, II. Abt., 1904.



fädigen<sup>1)</sup> Kontur verbunden erscheinen, oder es kommen Fälle vor, in welchen ein dunkles (oder zwei solche) Korn in dem ungefärbten Raume liegt. Im grofsen und ganzen sind dies also die Bilder, welche denjenigen, welche Vejdovský von dem früher erwähnten Bakterium bei Anwendung derselben Methode gegeben, entsprechen.

Manchmal erscheint die Substanz, welche den Raum zwischen den Körnchen und dem fädigen Aufsenkontur ausfüllt, gefärbt und mit einer gewissen Struktur begabt; doch wage ich es, bei den geringen Dimensionen des ganzen Gebildes, trotz der sorgfältigsten Beobachtung mit homogener Immersion  $\frac{1}{18}$  Reichert und Okular 8, nicht zu behaupten, dafs diese Substanz aus zwischen den Körnern ausgespannten Fäden besteht. Manchmal sieht man in der Mitte zwischen den Körnern ein quer gestelltes Gebilde, so dafs das ganze Bild an die Äquatorialplatte der karyomitotischen Teilung erinnert. So klare Bilder, wie sie Vejdovský in Fig. 3 seiner Tafel bietet, habe ich nie beobachten können.

Ich glaube aber trotzdem, dafs die von mir gesehenen Gebilde den »Kernen« und »Kernspindeln« Vejdovskýs entsprechen.

Denn nicht nur ihr allgemeines Aussehen entspricht ausserordentlich den Beschreibungen von Vejdovský, sondern besonders auch einzelne Details, als z. B. das von ihm als Äquatorialplatte gedeutete Gebilde, die polaren Kernplättchen, sowie die von diesem Forscher betonte, öfter vorkommende, schiefe Lage der »Spindel« zur Längsachse des Stäbchens. Wie diese Lage zustandekommt, kann ich nicht angeben. Die Vermutung Vejdovskýs, dafs sie auf Verdrängung der Spindel durch eine Vakuole beruht, hat gewifs nicht für jeden Fall Geltung; in meinen Präparaten zeigten die betreffenden Stäbchen keine Spur einer Vakuole.

Da ich die eben beschriebenen Gebilde im Milzbrandbakterium unter Anwendung derselben Methode beobachtet habe wie Vejdovský und unsere Bilder auffallende Ähnlichkeit zeigen, so glaube ich behaupten zu dürfen, dafs seine Kernspindeln den von mir gesehenen Gebilden entsprechen, trotzdem ich keine

1) Natürlich im Sinne einer Projektion.



zwischen den Körnern, den polaren Kernplättchen und von der Äquatorialplatte ausgespannten Fäden beobachten konnte.

Es fragt sich nun, welche ist die Bedeutung dieser Gebilde? Darauf geben weitere Beobachtungen von mir Antwort.

Ganz dieselben Gebilde kommen nämlich, wie ich mich überzeugen konnte, auch in lange verdauten Milzbrandbakterien vor. (Siehe Fig. 6, 7.) Sie entsprechen aber, wie mit Hilfe der früher besprochenen Färbungsmethoden eben an den verdauten Bakterien ganz klar bewiesen werden kann, den oben besprochenen Innenkörpern.

Der vermeintliche Kern Vejdovskýs entspricht also dem Entogranulum und ist identisch mit dem Kerne von Preisz.

Was aber die »Spindeln« betrifft, so kommen denselben ähnliche Gebilde meiner Ansicht nach dann zustande, wenn das Ektogranulum undeutliche Strukturen aufweist, und das Entogranulum in dessen Mitte zu liegen kommt; ganz besonders ist dies möglich, wenn das Entogranulum schief zur Längsachse des Stäbchens liegt und sich in Teilung befindet, wobei Gebilde von Vejdovskýs Fig. 3 freilich ohne die Spindelfäden entstehen können (Fig. 9a). Auch dann können spindelähnliche Gebilde entstehen, wenn bei an den Polen der »Spindel«, d. h. des Ektogranulums liegenden zwei Entogranulis die undeutliche Strukturierung des zwischen ihnen gelegenen, in die Länge ausgezogenen Ektogranulums eine solche Täuschung zuläßt.

Aus meinen Beobachtungen glaube ich mit Recht schließen zu dürfen, daß es in Milzbrandbakterien keine echten Spindeln gibt. Aber selbst wenn man ihre Gegenwart zuliefse, so könnten dieselben nicht mit den Kernspindeln anderer Zellen analogisiert und könnte denselben keine analoge Rolle zugeschrieben werden, und zwar aus dem Grunde nicht, weil ich gezeigt habe, daß die Gesamtmasse des von mir untersuchten Bakteriums sich wie Nuklein verhält.

Sollte hier die Spindel den Kern in der Weise vertreten, wie es nach Doflein bei *Noctiluca* der Fall ist, so müßte die dasselbe umschließende Substanz, als Cytoplasma, durch den Verdauungsversuch zu entfernen sein, was jedoch bei dem Milz-



brandbakterium, wie meine Versuche dartun, nicht möglich ist. Es müßte hier also die Spindel, welche nach Vejdovský den Kern vertreten soll, in eine Kernsubstanz gebettet sein, somit ein Kern in einen anderen.

Die Ausführungen von Vejdovský haben daher für das Milzbrandbakterium keine Geltung, und es muß erst mit Hilfe des Verdauungsversuches gezeigt werden, inwiefern sie auch bei anderen Bakterien den Beobachtungen standhalten werden. Auf keinen Fall dürfen aber die Schlüsse Vejdovskýs generalisiert werden, was natürlich vorläufig auch von meinen Resultaten betreffs des Milzbrandbazillus Geltung hat. Trotzdem möchte ich darauf hinweisen, daß die letzteren in vollkommenstem Einklange zu dem stehen, was ich in meiner ersten Arbeit über die allgemein biologische Natur der Bakterien aus anderen Beobachtungen geschlossen habe.

## VI. Allgemeine Ergebnisse.

Fasse ich nunmehr die Resultate meiner vorliegenden Arbeit zusammen, so gelange ich zu den nachfolgenden Schlüssen von allgemeinerem Charakter.

Die Milzbrandbakterien verhalten sich in tinktorieller Beziehung analog den Kernen von Metazoenzellen, denn die bei ihnen auftretenden Färbungsdifferenzen beruhen auf keinen Qualitäts-, sondern nur auf graduellen Unterschieden.

Das Nuklein kann in denselben in beträchtlicher Menge chemisch nachgewiesen werden.

Durch die von mir ausgeführte mikroskopische Untersuchung der durch künstlichen Magensaft verdauten Bakterien wurde der Beweis geliefert, daß bei diesem Vorgange keiner von den bisher bekannten Hauptbestandteilen der morphologischen Struktur derselben verloren geht, daß ihre Form und die Art der Lagerung der einzelnen Bestandteile relativ lange Zeit erhalten bleiben, daß sich somit die Milzbrandbakterien in ihren bis jetzt erkannten Hauptbestandteilen dem Nuklein der Metazoenzellkerne vollständig analog verhalten.



Aus den Ergebnissen der Tinktionen nach der Methode von Romanowski hat man geschlossen, daß der größte Teil des Milzbrandstäbchens aus Chromatin besteht und von feinen Fäden einer sich anders färbenden Substanz durchzogen wird, die man als Cytoplasma deutete. Doch ist diese Deutung nicht unwiderlegbar. Mit Hilfe eines neutralen Färbegemisches, welches aus Narcein, Fuchsin und Methylgrün bestand, erhielt ich an Leukocytenkernen ganz analoge Bilder. Ein feines, von dem Fuchsin gefärbtes Netz durchzog den im übrigen von dem Methylgrün gefärbten Kern. Wurde das Fuchsin aus dem Färbegemisch ausgeschaltet, so färbte sich der ganze Kern, somit auch die in demselben enthaltene Netzstruktur mit Methylgrün. Das feine Netz in den Milzbrandbakterien kann auch mit Fuchsin tingiert werden. Aus diesen meinen Versuchen schloß ich, daß der Netzstruktur die Bedeutung des Cytoplasmas nicht beigemessen werden kann, und dies wird auch durch den Ausgang des Verdauungsversuches bestätigt, in dessen Verlauf ich jene Struktur in einzelnen Stäbchen noch am achten Tage der Magensaftwirkung nachweisen konnte.

Diese meine Versuche und Beobachtungen liefern daher eine weitere Bestätigung der in meiner ersten Arbeit ausgesprochenen Ansicht, daß die Bakterien Kernen analoge Gebilde sind.

Infolge dieses Beweises entfällt für mich natürlich die Notwendigkeit einer Analyse jener Hypothesen, welche den Umstand erklären sollten, daß selbst bei Bakterien, in deren Inhalt Gebilde aufgefunden worden sind, welche von anderen Autoren als Kerne aufgefaßt wurden, der Kern nicht in jedem Falle nachgewiesen werden konnte.

Die Milzbrandbakterien sind also, meinen Beobachtungen gemäß, keine kernlosen Organismen, da sich — soweit unsere jetzigen Kenntnisse reichen — nur Nukleinsubstanzen an ihrem histologischen Aufbaue beteiligen; dieselben sind jedoch Cytoden im Sinne von Haeckel, und zwar nackte Kerne.

Hierbei ist es nicht nötig, auf die Lehre R. Hertwigs<sup>1)</sup> von den im Cytoplasma zerstreuten Chromidien, welche den

1) R. Hertwig, Archiv f. Protistenkunde, I, 1902.



Kern vertreten sollen, zurückzugehen. Meine Versuche lehren, daß die Gesamsubstanz des Bakteriums aus Nuklein besteht, und daß seine einzelnen morphologischen Bestandteile mit den Bestandteilen der Metazoenkerne in zwanglose Analogie gebracht werden können.

Weitere Untersuchungen werden uns darüber belehren, ob die von mir über das Milzbrandbakterium eruierten Tatsachen und somit auch die aus denselben gefolgerten Schlüsse auch für andere Bakterien Geltung haben.

### Erklärung der Abbildungen.

- Fig. 1. Teilung der Netzstruktur. 1 Tag alte Kultur, Fixation im Exsikkator, gefärbt mit verdünntem wässerigen Fuchsin.
- Fig. 2. Netzstrukturen *a*, *c* den Monaster imitierend,  
*b* den Dyaster imitierend,  
gefärbt mit Methylenblau.
- Fig. 3. Milzbrandbakterien, welche der Pepsinverdauung unterworfen waren. Fixation im Exsikkator, Färbung mit dem bibasischen Gemische.  
*a* 5 Stunden verdaut, *b* 93 Stunden verdaut, *c* 8 1/2 Tage verdaut,  
*d* 41 Tage verdaut.
- Fig. 4. Netzstrukturen von der Pepsinverdauung unterworfenen Bakterien.  
*a* 93 Stunden verdaut, *b* 65 Stunden verdaut, *c* 8 1/2 Tage verdaut.
- Fig. 5. Bilder vitaler Färbung mit Methylgrün. 24 Stunden alte Kultur.
- Fig. 6. Die Innenkörper: *a* von Bakterien, die 50 Tage im Magensaft verweilt haben, fixiert im Exsikkator, gefärbt mit Karbolmethylenblau + meinem bibasischen Gemisch;  
*b* von Bakterien, die 86 Stunden verdaut wurden, fixiert in der Flamme, gefärbt mit verdünntem Methylenblau.
- Fig. 7. Die Innenkörper von 9 Tage verdauten Bakterien, gefärbt mit Karbofuchsin.
- Fig. 8. Die Struktur des Ektogranulums. Aus einem 54 Tage verdauten Bakterium, fixiert im Exsikkator, gefärbt mit dem bibasischen Gemische. Das feine Entogranulum hellrot.
- Fig. 9. *a* Innenkörper, die Kernspindel samt Äquatorialplatte imitierend.





Fig. 1.



Fig. 2.

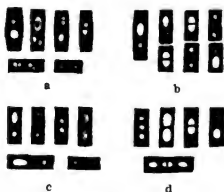


Fig. 3.



Fig. 4.



Fig. 5.

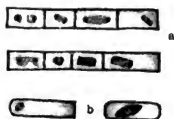


Fig. 6.



Fig. 7.



Fig. 8.



Fig. 9.

Nach der Natur gezeichnet von Dr. Vlad. Růžicka.



318



# Der Wärmehaushalt beim Menschen nach Bädern und Duschen von verschiedener Temperatur.

Von

Dr. med. **Alexander Ignatowski.**

(Aus der hydrotherapeutischen Abteilung der Klinik von Prof. M. Janowski.  
St. Petersburg.)

Der Effekt sämtlicher hydropathischen Prozeduren resultiert aus dem Zusammenwirken zweier Momente und zwar:

1. eines thermischen — des Einflusses von Wärme oder Kälte,
2. eines mechanischen — der Wirkung entweder lediglich der Masse des Wassers als eines Mediums von gewisser Konsistenz, oder ferner einer besonderen Kraft, die das Wasser in Bewegung setzt.

A priori darf man annehmen, daß die Wirkung der thermischen Reize zunächst im Wärmehaushalt zur Geltung kommt.

Die Erscheinungen, welche im Organismus durch irgendeine Einwirkung hervorgerufen werden, lassen sich in zwei Gruppen einteilen. Diejenigen der ersten Gruppe entstehen und sind zu beobachten während der ganzen Wirkungsdauer des Agens, — der Organismus leistet der äußeren Einwirkung Widerstand, überwindet sie oder unterliegt ihr.

Die zweite Gruppe bilden die Erscheinungen der Nachperiode, — wenn der Organismus seine Verluste wett zu machen sucht oder sich von der Anstrengung erholt.

Die primären Erscheinungen verlaufen meist lebhaft, sind dabei leicht zu beobachten, doch von kurzer Dauer, während die sekundären zwar nicht in deutlich ausgeprägter Form zutage



treten, aber längere Zeit dauern. Das Studium der Wirkungen, welche die verschiedenen Formen der äußeren Anwendung von Wasser auf den Wärmehaushalt ausüben, erstreckte sich zunächst auf die Erscheinungen der ersten Periode. Allein man kann nicht sagen, daß die Untersuchungen über diese Frage als abgeschlossen gelten dürfen.

Allerdings ist der Wärmeaustausch zwischen Wannenbad und Organismus schon seit längerer Zeit, den 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts, Gegenstand der Forschung und hat eine reiche Literatur aufzuweisen, jedoch in bezug auf andere Prozeduren sind die Angaben zusammenhanglos, ungenau und erfordern eine sorgfältige Nachprüfung.

Übrigens sollte man — nach meiner Ansicht — nicht in den Erscheinungen dieser Periode die charakteristischen Zeichen der Wirkung der äußeren Applikationen suchen. Wenn wir irgend eine Prozedur indizieren, sei es auch eine solche, deren Dauer nach Teilen einer Minute mißt, erwarten wir, daß ihre therapeutische Wirkung erst in der folgenden Periode eintreten und, wenn auch nicht deutlich ausgeprägt, so anhaltend, jedenfalls aber von längerer Dauer sein wird als die Prozedur selbst.

Das Studium dieser für den Organismus so nützlichen Erscheinungen muß als besonders wichtig gelten. Während wir aber über die Veränderungen im Puls, Atmung, Blutdruck und Temperatur mehr oder weniger orientiert sind, besitzen wir noch nicht sehr umfangreiche Kenntnisse vom Zustande des Wärmewechsels nach hydriatischen Prozeduren<sup>1)</sup>.

Diese Lücke in den Untersuchungen ist hauptsächlich darauf zurückzuführen, daß es früher kein einigermaßen genaues klinisches Kalorimeter gab. Die Klinik Prof. Janowskis besitzt zwei klinische Kalorimeter, von denen das eine ein Wannenkalorimeter ist. Es wurde von Dr. W. Peskow konstruiert und hat vor den Wannenkalorimetern Liebermeisters und Léfèvres den Vorzug, daß das Umrühren des Badewassers durch

1) Aus äußeren Gründen vermochte Verfasser auf die Literatur der letzten Jahre, die hierher Gehöriges berichtet, nicht einzugehen. (Siehe z. B. diese Zeitschrift, Bd. XLVI, S. 390.)  
Der Herausgeber.



Strahlen desselben mit Hilfe einer besonderen durch Elektrizität betriebenen Pumpe bewerkstelligt wird. Die Wärmeverluste durch Strahlung und Leitung sind auf ein Minimum reduziert. Hinsichtlich der Genauigkeit seiner Angaben entspricht der Apparat den klinischen Zwecken in vollkommenster Weise.

Das zweite klinische Kalorimeter ist von Dr. Mundt nach dem Prinzip des d'Arsonvalschen Anemokalorimeters konstruiert.<sup>1)</sup> Es stellt einen Behälter vor, in dem das Untersuchungsobjekt in horizontaler Lage plaziert wird. Durch die von demselben abgegebene Wärme wird die Binnenluft im Apparat erwärmt, steigt nach oben und entweicht durch eine besondere, mit einem Anemometer versehene Öffnung. Die entwichene Luft wird durch von unten eindringende Zimmerluft ersetzt. Je mehr Wärme das Untersuchungsobjekt abgibt, desto geschwinder dreht sich das Anemometer. Die Menge der vom Menschen ausgeschiedenen Dämpfe und die latente Wärme der Verdunstung werden mittels Hygrometer festgestellt.

Behufs Graduierung des Apparates wurde ein Drahtreostat konstruiert, durch welchen wir einen elektrischen Strom von bestimmter Spannung leiteten. (Ich beschränke mich auf diese kurzen Angaben über das Kalorimeter, da eine ausführliche Beschreibung des Apparates, der Methode seiner Graduierung und der Untersuchungen am Menschen in einer besonderen in Pflügers Archiv veröffentlichten Abhandlung zu finden ist.<sup>2)</sup> Diese beiden in Prof. Janowskis Klinik vorhandenen Kalorimeter benutzte ich, um den Wärmezustand des Organismus unter dem Einfluß einiger hydropathischer Prozeduren zu untersuchen. Die Beobachtungen wurden an Gesunden und an Fiebernden angestellt. Als Versuchszeit wählte ich die Morgen- und Tagesstunden und zwar die Zeit von 10 Uhr morgens bis 3—4 Uhr nachmittags.

Die Versuchsobjekte mußten sich den Vorschriften eines regelrechten Hospitalregimes unterwerfen. Sie standen um 7 Uhr

1) d'Arsonval, Journ. de Physiologie normale et pathol., 1894, p. 360.

2) A. O. Ignatowski, Ein neuer Typus eines klinischen Kalorimeters. Arch. f. ges. Physiologie, Bd. 102.



morgens auf, erhielten um 7½ bis 8 Uhr Tee mit Brot, speisten um 12 Uhr zu Mittag und um 6 Uhr zu Abend. Die Zusammensetzung der genossenen Nahrungsmittel und ihre Quantität wurden in Betracht gezogen und nach Kalorien bestimmt.

Gewöhnlich wurde eine Beobachtung ungefähr 2 Stunden nach dem Frühstück angestellt. Dann folgte irgend eine hydriatische Prozedur, worauf der Wärmewechsel aufs neue festgestellt wurde. Nach der zweiten Beobachtung pflegten die Versuchsobjekte zu Mittag zu essen. Die dritte und letzte Beobachtung wurde in den Nachmittagsstunden von 3—4 Uhr angestellt. Da die gesunden Versuchsobjekte, die sich vor dem Versuch frei umherbewegen, wenn sie in den Apparat gebracht werden, aus dem Zustand der Bewegung zu dem relativer Ruhe übergehen, erwies es sich als notwendig, zur Verhütung von Schwankungen in der Wärmeregulierung, die von den Veränderungen des Muskeltonus herrühren, die Versuchsobjekte eine Zeit lang in ruhiger sitzender oder liegender Stellung verharren zu lassen.

Die Angaben des Anemometers wurden nicht sofort nach Beginn des Versuchs notiert, sondern erst eine halbe Stunde später, mit Rücksicht darauf, daß das Anemometer, dessen Drehung von dem durch Berührung mit dem Versuchsobjekt erwärmten Luftstrom bewirkt wird, nur allmählich seine volle Geschwindigkeit erlangt. Diese Geschwindigkeit wird ungefähr nach einer halben Stunde nach dem Hineinbringen des Versuchsobjektes in den Apparat konstant und entspricht dann der Wärmeabgabe des Versuchsobjektes. Auf diese Weise erhalten wir 30 Min. nach Beginn des Versuchs die ersten Daten bezüglich der Wärmeabgabe. Die Angaben des Anemometers wurden ferner im Laufe von 15 Min. notiert, und das Mittel aller dieser Ziffern bezeichnet die Wärmeabgabe für 15 Min., d. h. für die dritte Viertelstunde nach Beginn des Versuches. Da aus den Angaben der Thermometer die Körpertemperatur zu Beginn und am Schluß der konstanten Periode bekannt ist, können wir auch die Wärmeproduktion des Versuchsobjektes feststellen. Mittels Hygrometer wurde die Menge der ausgeschiedenen Dämpfe bestimmt. Weitere ausführliche Angaben über die Untersuchungs-



methode am Menschen sind in unserer ersten Abhandlung enthalten, und daher gehen wir direkt zu unseren Beobachtungen über.

### Kalte Prozeduren.

Die Frage nach der Wirkung kalter Bäder auf den Wärmehaushalt ist mit der Frage nach dem Einfluß der Kälte auf die Wärmeregulation unlöslich verknüpft. Letztere Frage ist wissenschaftlich wie praktisch von enormer Bedeutung. Sie erhält noch besonderes Interesse dadurch, daß sie schon seit langer Zeit den Gegenstand reger Kontroversen zwischen den Gelehrten bildete und noch heutzutage bildet.

Diese Kontroversen datieren aus den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts, als Liebermeister<sup>1)</sup> zum erstenmal die Ansicht aussprach, daß in der Wärmeregulation eines sich im kalten Medium aufhaltenden Organismus eine wesentliche Rolle der Wärmeproduktion zufalle und die Wärmeverluste im kalten Bade durch gesteigerte Produktion kompensiert würden.

Zu solchen Schlüssen kam Liebermeister auf Grund seiner Untersuchungen mit dem Wannenkalorimeter.

Jedoch die Ansicht Liebermeisters fand durchaus nicht überall Zustimmung. Im Gegenteil, einige namhafte Gelehrte (Senator, Winternitz u. a.) behaupteten, die Wärmeökonomie würde hauptsächlich durch die Wärmeabgabe reguliert, daß der Organismus sich gegen die Kälte hauptsächlich durch Herabsetzung der Wärmeabgabe wehre.

Auf dem Boden dieser Gegensätze entspann sich zwischen den Anhängern dieser und jener Meinung ein Streit, der lange Jahre währte.

Es ist hier nicht der Ort, auf weitere Einzelheiten in bezug auf diese Frage einzugehen, jedoch wenn man alle neuesten, aus direkten kalorimetrischen Untersuchungen gewonnenen Ergebnisse unparteiisch verallgemeinert und sie mit den entsprechenden Untersuchungen des Gas- und Stoffwechsels sowie

---

1) Liebermeister, Handbuch der Pathologie und Therapie des Fiebers, 1875.



den Daten der Thermometrie, besonders der topographischen, vergleicht, kann man nicht umhin, der Ansicht Liebermeisters und Léfèvres<sup>1)</sup> zuzustimmen, daß der Organismus im Kampf mit der Kälte hauptsächlich zur chemischen Regulation — der Steigerung der Wärmeproduktion greift.

Um den Wärmehaushalt beim Menschen nach kalten Bädern kennen zu lernen, müssen wir in Ermangelung von Daten der direkten Kalorimetrie die Hilfsdaten aus dem Gaswechsel, der Thermometrie u. a. heranziehen.

Ogleich der Wärmeaustausch zwischen Mensch und Bad schon von vielen Autoren zum Gegenstand ihrer Forschungen gemacht wurde und nach den Untersuchungen von Léfèvres überhaupt kaum etwas neues in bezug auf diese Frage zutage gefördert werden konnte, stellte ich einige Beobachtungen mit dem Wannenkalorimeter an. Meine Absicht bei diesen Beobachtungen war, den Wärmehaushalt während des Bades mit dem Wärmehaushalt in der Nachperiode zu vergleichen. Die Methode, die bei diesen Versuchen angewendet wurde, war dieselbe wie bei Liebermeister. Bevor das Versuchsobjekt in das Bad stieg, ließen wir das Wasser sich abkühlen oder erwärmen. Diese erste Periode des Versuches dauerte 20—30 Min. Darauf nahm der zu Untersuchende im Bade Platz. (2. Periode.) Die Dauer dieser Perioden war in verschiedenen Fällen verschieden. Die 3. Periode begann, wenn der Kranke das Bad verließ. Wir bestimmten dann die Abkühlung oder die Erwärmung des Badewassers ohne den Menschen.

Die Angaben des in das Bad getauchten Thermometers wurden alle 5 Min. notiert. Die Temperatur des Versuchsobjekts wurde in recto oder in der Achselhöhle vor dem Untertauchen ins Wasser gemessen. Darauf stieg der Mensch mit demselben Thermometer ins Bad. Beim Verlassen desselben wurde die Körpertemperatur festgestellt. Das Mischen des Badewassers geschah während der ganzen Dauer des Versuches mittels einer Pumpe.

1) Léfèvre, *Archive de Physiologie et Pathologie génér.*, 1894, und *Comptes rend. de la Soc. de Biologie*, 1894.



Versuch Nr. 1 wurde an Ch...skij, einem gesunden Subjekt, das schon mehrmals zu Untersuchungen im Wannenkalorimeter benutzt worden war, angestellt. Vorher wurde er um 11 Uhr 35 Min. ins Anemokalorimeter gebracht, darauf wurde ihm im Wannenkalorimeter ein kaltes Bad von  $17,1^{\circ}\text{C}$  ( $13,5^{\circ}\text{R}$ ) bereitet, in dem er 2,5 Min. blieb. Während dieser kurzen Zeit gab der Organismus ans Bad 64,65 grofse Kalorien ab, dabei stieg seine Rektaltemperatur um  $0,03^{\circ}$ . Obgleich die Wärmeabgabe des Körpers im Bade um 13,5mal gestiegen war, kühlte sich der Organismus nicht nur nicht ab, sondern gewann im Gegenteil an Wärme. Diese Tatsache kann auf keine andere Weise erklärt werden als durch Steigerung der Wärmeproduktion. In der Tat erweist es sich, wenn wir die Erwärmung des Organismus berechnen, dafs letztere in  $2\frac{1}{2}$  Min. 65,8685 Kalorien erzeugt hat. Angenommen, die normale Wärmeproduktion betrage 100 Kalorien in einer Stunde oder 4,15 Kalorien in  $2\frac{1}{2}$  Minuten, sehen wir an unserem Beispiel, dafs die Wärmeproduktion im kalten Bade fast 14mal höher geworden ist als die Norm. Das Versuchsobjekt vertrug das kalte Bad gut. Besonders heftiges Zittern war nicht wahrzunehmen.

Versuch Nr. 2 ist dem vorhergehenden zwar sehr ähnlich, allein die Ziffern der Wärmeabgabe sind etwas höher als in diesem, obwohl das Bad um  $0,5^{\circ}$  wärmer, und das Subjekt  $\frac{1}{2}$  Min. weniger darin war. Das ist wahrscheinlich dadurch zu erklären, dafs das Versuchsobjekt einen kleineren Wuchs hatte und daher viel tiefer im Bade Platz fand, so dafs die Wärmeabgabe vollständiger ermittelt werden konnte.

Im Versuch Nr. 3 wurde eine Untersuchung der Wärmeabgabe bei Subjekt Nr. 1 in einem Bade von  $26,75^{\circ}\text{C}$  angestellt. Das Bad dauerte 15 Min. Die Wärmeabgabe für die ganze Badezeit beträgt 79,5 Kalorien, die Wärmeproduktion 83,718 Kalorien. Aus unseren Versuchen kann man sich einen Begriff von der sukzessiven Veränderung der Wärmeabgabe machen. So sehen wir in Versuch Nr. 1, dafs die Wärmeabgabe in der ersten Minute des Bades bedeutend höher war als die Wärmeabgabe in den folgenden  $1\frac{1}{2}$  Min. Ebenso in Versuch Nr. 3 (s. Tab. I).







[illegible]



Obgleich die Zahl der von mir angestellten Versuche viel zu gering ist, um zu einem Urteil über eine so wichtige und komplizierte Frage zu berechtigen, glaube ich in Anbetracht dessen, daß die Resultate der einzelnen Versuche sich in völliger Übereinstimmung befinden, daß sie mit Hilfe eines Kalorimeters angestellt sind, das durch seine Eigenschaften alle früheren übertrifft, mit einigem Recht nachstehende Folgerungen zu ziehen.

Durch diese Untersuchungen erfahren also die zuerst von Liebermeister, dann von Léfèvre aufgestellten Sätze völlige Bestätigung, nämlich daß:

1. Je niedriger die Temperatur des Bades, desto energischer sowohl Wärmeproduktion als auch Wärmeabgabe von staten geht,
2. während der ersten Minuten seines Aufenthaltes im Bade der Organismus mehr Wärme abgibt als in der folgenden,
3. im kalten Bade nach einer gewissen wechselnden Periode der Wärmeabgabe die Verluste für die Zeiteinheit beständig werden.

Während der Vor- und der Nachperiode wurde das Versuchsobjekt im Anemokalorimeter untersucht. Ich führe die Tabellen dieser Versuche nicht vollständig an, da das den Umfang der Abhandlung bedeutend vergrößern würde, sondern nur in extenso. Ausführlicher sind diese Untersuchungen in meiner Dissertation niedergelegt.

Zur Erläuterung der Tabellen halte ich es für notwendig, zu erwähnen, daß die Daten des Wärmehaushaltes für viertelstündige Perioden gelten und der dritten Viertelstunde nach Beginn des Versuches entsprechen. Die Intervalle zwischen den Messungen der Körpertemperatur in jedem Versuche betragen auch eine Viertelstunde. Die Differenz zwischen den Angaben der Rektalthermometer zu Beginn und denen am Schlusse der konstanten Periode, d. h. nach 30 und 45 Min. nach Beginn des Versuches, diente zur Bestimmung der Wärmeproduktion mit Hilfe der gewöhnlichen Formel. Die Wärmeproduktion wurde



berechnet: 1. für die Einheit der Körperfläche (1000 qcm), 2. für 1 kg des Körpergewichts. Die Zeitangaben bezeichnen den Moment des Hineinbringens in das Kalorimeter.

Hierauf gehen wir zur Betrachtung folgender Versuche über. (Als Beispiel führe ich nur die Tabellen einiger Versuche an.)

(Siehe Tabelle II auf S. 330.)

In den Versuchen 5, 6 und 7 wurde der Wärmehaushalt in der Nachperiode untersucht. Die Temperatur des Badewassers war sehr niedrig, 13—14° R oder 16—17,5° C. Dauer des Bades 5 Min. Von den drei Versuchsobjekten bewies Grigorij E...w die größte Ausdauer. Merkliches Zittern war bei ihm nur in der letzten Minute seines Aufenthaltes im Bade zu beobachten.

Fedor J...re und Alexander B...w konnten viel weniger vertragen. In der zweiten Hälfte des Bades trat bei ihnen heftiger Schüttelfrost auf, Zähneklappern, nur mit Mühe konnten sie sprechen, der Puls, der anfangs langsamer schlug, wurde zum Schlusse beschleunigt; übrigens war es infolge des heftigen Schauers kaum möglich, ihn zu zählen. Aus diesen Beobachtungen geht hervor, daß unmittelbar nach dem Bade fast in allen Fällen ohne Ausnahme die Wärmeabgabe sich verringert. Diese Verringerung der Wärmeabgabe ist so beträchtlich und anhaltend, daß sogar 2 Stunden nach dem Bade die Wärmeabgabe gewöhnlich unter der Norm ist (s. Versuch Nr. 5 und 6). In diesen Versuchen erweist sich die nach Daten der Rektaltemperatur berechnete Wärmeproduktion nicht nur als verringert, sondern, mathematisch ausgedrückt, als negativ. Die Erklärungen dieser paradox klingenden Erscheinung lassen wir unten folgen. Betrachten wir die Angaben des Thermometers, so können wir in der Nachperiode einen Abfall der Temperatur sowohl in recto als in axilla konstatieren, mit dem Unterschied, daß das Fallen der Rektaltemperatur langsamer geschieht als das der Axillartemperatur, so daß jene noch fortfährt zu fallen, wenn letztere schon zu steigen beginnt. Ein ganz anderes Bild bietet sich uns 2—2½ Stunden nach dem Bade. 1. Ist zu dieser Zeit die unmittelbar nach dem Bade erheblich verminderte Wärmeabgabe



Tabella II.

Versuche 5, 6, 7, 10 und 13.

Nr. des Vers.	Name Alter Wuchs	Vorbedingung der Beobachtung	Gewicht in kg	Wasserdämpfe Quantität d ausgesch. W.-Dämpfe in 15 M in g	Latente Wärme der Verdunst	Anzahl der Kalorien nach Angaben des Anemometers	Wärmeproduktion für $\frac{1}{4}$ Stunde	Körper- temperatur	Wärmeproduktion für $\frac{1}{4}$ Stunde				
							Ge- samte	in recto	Ge- samte				
							auf 1000 gem	in axilla	auf 1000 gem				
									auf 1 kg Gewicht				
5	Theodor J... ff	Nach d. Bade v. 13—14° R. 16—17° C. Dauer 5 Min. 1 Std. 35 Min. nach dem Bade	70,4	13,155	7,643	14,0	21,643	10,32	36,37	36,69	12,294	0,586	
				10,08	5,36	10,0	15,85	0,7658	36,8	36,05	ne- gativ		
				9,575	5,567	10,8	16,367	0,7717	36,83	36,125		16,367	0,7717
									36,83	36,3			
6	Alexander B... ff Subj. Nr. 2	In nüchternem Zustande vor dem kalten Bade Nach dem Bade von 17° C, 13,5° R. Dauer 5 Min. 1 Std. 35 Min. nach dem kalten Bade	76,5	11,79	6,553	12,1	18,958	0,8549	37,39	36,42	17,048	0,7692	
				5,37	4,197	10,9	16,097	0,7218	37	35,7	7,123		
				9,85	5,7	11,85	17,55	0,7985	36,51	36,1	16,919	0,7650	
									36,5	36,15			
7	Gregor Je... ff	Schlief gegen Ende des Versuches im Apparat ein Nach dem Bade von 14° R, 17,5° C. Dauer 5 Min. 1 Std. 35 Min. nach dem Bade	62	11,53	6,692	11,95	18,642	0,9674	37,14	36,76	18,642	0,9674	0,301
				6,937	4,035	12,25	16,285	0,8454	36,9	35,65	12,425	0,6451	0,2
				62,55	5,87	12,8	18,67	0,9633	37,28	36,4	24,9	1,285	0,398
				10,09					37,4	36,3			
10	K... n, 24 Jahre alt, 154 cm, Bauer	Nach dem Bade von 23° R, 29° C und 14 Min. Dauer 1 Std. 56 Min. nach dem Bade	56,5	11,74	6,815	16,6	23,41	1,288	37,43	37	16,34	0,899	0,289
				10,75	6,248	14,2	20,45	1,125	36,95	36,59	16,21	0,8919	0,287
				57,0	6,843	15,4	22,243	1,234	37,1	36,88	20,064	1,104	0,352
				11,78					37,05	36,78			
13	Anton P... ff, 26 Jahre alt, 177 cm, Bauer	Nach dem Bade von 29° R (29° C). 11 Min.	65,5	10,6	6,158	16	22,16	1,109	37,3	36,12	19,44	0,9727	0,297
				10,11	5,873	12,7	18,57	0,9291	37,28	36,4	20,74	1,038	0,314
									37,32	36,5			



wiederum gestiegen und, wie wir im Versuch Nr. 7 sehen, sogar höher als sie vorher war. In allen Regionen des Körpers steigt die Temperatur, in der Achselhöhle stärker als in recto. Die nach Daten der Rektaltemperatur berechnete Wärmeproduktion ist nun viel höher als die Wärmeproduktion vor dem Bade (was im Versuch Nr. 7, wo die dritte Untersuchung viel später ausgeführt wurde als in den vorhergehenden Versuchen, besonders bemerkbar ist). Nicht ohne Interesse sind auch die Daten in bezug auf die Wasserverdunstung. Nach kalten Bädern vermindert sich dieselbe und zwar recht erheblich. (In Versuch Nr. 6 um mehr als 50%.) Sogar nach  $2\frac{1}{2}$  Stunden nach dem Bade ist diese Verringerung der Dämpfeausscheidung bemerkbar. Die gleichen Erscheinungen lassen sich im Organismus nach einem Bad von  $20^{\circ}$  R ( $25^{\circ}$  C) und 10 Min. Dauer, auch nach einem Bade von  $23\text{--}24^{\circ}$  R ( $29^{\circ}$  C) und 13—14 Min. Dauer (s. Versuch 8) beobachten.

Der Unterschied in der Wirkung dieser Bäder ist nur ein quantitativer, und zwar ist der Effekt des 23 gradigen Bades von 13—14 Min. Dauer schwächer als der Effekt des 20 gradigen Bades von 10 Min. Dauer und viel geringer als der eines 5 Minutenbades von  $13\text{--}14^{\circ}$  R.

Wir verweisen ferner auf Versuch Nr. 13. Dem Anton P...w wurde ein 23 gradiges Bad von 11 Min. Dauer verabreicht. Es schien ihm viel wärmer als ein gleichtemperiertes im Fieber (er hatte Typhus durchgemacht). Die Veränderungen in der Wasserverdunstung und der Wärmeabgabe unmittelbar nach dem Bade sind unbedeutend. Nach einem geringen Sinken in der Nachperiode begann die Rektaltemperatur rasch zu steigen und war 50 Min. nach dem Bade höher als vorher. Die Wärmeproduktion war also beträchtlich gestiegen.

Die kurzen Bäder hatten gewöhnlich eine Temperatur von  $13^{\circ}$  R ( $16^{\circ}$  C) und dauerten  $1\frac{1}{2}$  Min. Trotz der geringen Dauer erzielten sie einen sehr bedeutenden Effekt. Jedenfalls war derselbe gröfser als der Effekt der Wannenbäder von  $23^{\circ}$  R und 13 Min. Dauer (s. Tabelle III, Versuch 17).



Tabelle III.

## Versuch 17.

Nr. des Versuchs	Name Alter Wuchs	Vorbereitung des Versuchs	Gewicht in kg	Wasserdampf		Anzahl der Kalorien nach Angabe des Anemometers	Wärmeabgabe für ¼ Stunde		Körpertemperatur		Wärmeproduktion für ¼ Stunde		
				Quantität der ausgeschied. Dämpfe für 15 Min. in g	Latente Wärme der Verdunstung		Gesamte	auf 1000 qcm	in recto	in axilla	Gesamte	auf 1000 qcm	auf 1 kg Gewicht
17	Alex. B. u. w. Wärter		73,235	17,23	10,05	12,2	22,25	0,9842	37,12 37,0	36,715 36,7	14,45	0,6392	0,183
		Nach ein. Bad von 1½ Min. u. 13° C		13,92	8,089	10,1	18,189	0,8046	37,25 36,94	36,08 37,57	2,08	0,026	0,092
		1½ Std. nach dem Bade		14,35	8,339	11,6	19,939	0,882	37,12 37,09	36,4 36,27	17,9	0,79	0,227

Die dabei beobachteten Veränderungen im Wärmehaushalt und der Wasserverdunstung sind von gleicher Art wie bei den vorhergehenden kalten Bädern. Auffallend ist die in allen Fällen deutlich hervortretende Steigerung der Wärmeproduktion, die gegen Ende der zweiten Stunde der Nachperiode beobachtet wird.

Gleichzeitig mit den Wannenbädern wollen wir auch die Angaben, welche die Wirkung kalter Duschen auf den Wärmehaushalt bezeichnen, besprechen. Bei dem heutigen Stand der Hydrotherapie bürgern sich Duschen verschiedener Art immer mehr in der Praxis der Hydrotherapeuten ein. An und für sich stellen sie eine Form der Wasserapplikation vor, wo zu der Wirkung des thermischen Agens noch die des mechanischen Reizes hinzukommt. Außerdem sind die Duschen jene hydropathische Prozedur, nach welcher die sog. Reaktion am leichtesten eintritt. Diese Reaktion besteht in einer eigentümlichen Wärmeempfindung im ganzen Körper unmittelbar nach oder selbst während der Anwendung der kalten Prozedur. Das subjektive Befinden des Kranken bessert sich, es tritt eine gehobene Stimmung ein, verbunden mit dem Gefühl der Behaglichkeit. Eines der wichtigsten objektiven Kennzeichen der Reaktion bietet die



Färbung der Haut; sie ist rosig und zart. Eine bläulich-rote Färbung, blasse Cutis anserina deuten auf das Fehlen der Reaktion hin. Obwohl alle Therapeuten darin einig sind, daß die Reaktion eine unerläßliche Bedingung der nützlichen Wirkung jeder hydropathischen Prozedur ist, kann man nicht behaupten, daß wir die Ursachen und Erscheinungen derselben hinlänglich kennen. Wir wissen aber, daß mechanische Reizungen der Haut und aktive Bewegungen von seiten des Kranken zu den besten Mitteln gehören, um das Eintreten der Reaktion zu beschleunigen. Bei der Untersuchung des Wärmehaushalts nach Anwendung von Duschen beabsichtigte ich, einerseits den Einfluß des mechanischen Reizes auf die Haut zu erforschen, anderseits wenn möglich zu erfahren, ob das Eintreten der Reaktion nicht mit irgendwelchen Veränderungen im Wärmehaushalt im Zusammenhang stände. Um die Wirkung eines mechanischen Reizes auf den Körper zu erforschen, müssen wir vor allen Dingen im Besitze einer genauen Methode zur Messung der Kraft des Agens sein. Bei der Anwendung von Duschen als mechanischen Reizmitteln muß der Wasserdruck angegeben werden. Dabei scheint mir, daß die übliche Methode den Druck der Dusche nach den Angaben des Anemometers am Mischer zu beurteilen recht unzureichend ist. Nehmen wir z. B. die bewegliche Dusche (*Douche mobile*); ihr Strahl muß, nachdem er aus dem Mischer herausströmt, auf dem Wege eine Reihe von Hindernissen überwinden. Noch vor dem Kautschukansatz muß er einige, manchmal mehrfach gebogene Röhren passieren, und wenn er diesen Ansatz durchlaufen hat und an dem Endstück anlangt, hat er einen um so größeren Widerstand zu überwinden, je enger die Mündung der Dusche ist. Dem beim Verlassen des Endstücks erheblich geschwächten Strahl treten noch weitere Hindernisse entgegen. Seine horizontale Stofskraft wird durch den Widerstand der Luft stark beeinträchtigt. Dieser Widerstand wird um so größer, je mehr sich der Strahl ausbreitet.

Ein ungünstiges Moment ist für ihn ferner die Schwerkraft. Offenbar wirkt die mechanische Kraft der Dusche um so schwächer, je weiter der zu Duschierende vom Endstück der Dusche sich



befindet. Es ist also eine Reihe von Momenten vorhanden, von denen der Wasserdruck abhängt. Das Vorkommen und die Bedeutung desselben differieren in außerordentlichem Maße, nichtsdestoweniger wird ihre Wirkung vom Manometer nicht angegeben. Aus diesem Grunde ist für uns nicht der Druck wichtig, der am Mischapparat an der Dusche besteht, sondern derjenige, den der Duschierte empfindet. So viel ich weiß, ging man bisher beim Messen des Wasserdruckes der Duschen nicht von diesem Gesichtspunkte aus und, wie ich glaube, hauptsächlich deshalb, weil es keinen entsprechenden Apparat gibt. Dieser Umstand bewog mich, die Messungen des Duschendruckes an der Applikationsstelle am Körper mittels einer leicht ausführbaren, unkomplizierten Methode vorzunehmen. Zur Messung des Druckes der douche mobile mußte ein besonderer Apparat, eine dynamische Wage, gebraucht werden, der in den Mitteilungen der Kaiserlichen Militär-Medizinischen Akademie vom Jahre 1901 beschrieben ist. Der Druck der herabstürzenden Regendusche wird mit Hilfe einer gewöhnlichen Wage gemessen, deren eine Schale durch eine flache Scheibe von bestimmtem Durchmesser ersetzt ist. Die Wage wurde ungefähr in der Höhe der Rückenmitte eines Menschen, 125 cm über dem Boden, und in einer Entfernung von 100 cm vom Brausekopf der Dusche aufgestellt, der an Stelle der Wage fixierte Diskus direkt unter den Brausekopf gestellt, die andere Schale dagegen vor den Wasserstrahlen sorgfältig verdeckt. Auf solche unkomplizierte Weise wurde der Druck verschiedener Wasserduschen an ihrer Applikationsstelle am Körper gemessen. Zuerst wurde der Gesamtdruck auf den Körper festgestellt und hernach behufs Vergleichung für 1 qcm berechnet. Die Ergebnisse der Messungen sind in den Tabellen angeführt (siehe dieselben), denen wir die notwendigen Daten entnehmen.

Ich glaube, hier einige Erklärungen in bezug auf die Methode der Versuche mit Duschen einschalten zu müssen. Während das Versuchsobjekt sich im kurzen kalten Bad befand, führte es keine heftigen Bewegungen aus, wurde auch nicht frottiert. Nach dem Bad rieb man es leicht ab, um die Haut abzutrocknen, und brachte es, in eine Decke gehüllt, in das Kalorimeter.



Anders wurde in den Versuchen mit Duschen verfahren. Während der ganzen Dauer der Prozedur mußte der Patient energische Bewegungen ausführen. Unmittelbar nach der Dusche durfte er sich selbst abreiben, wobei ihm der Diener behilflich war. Darauf begab er sich im Unterleide, über welches er einen Kittel zog, eilig aus der Wasserheilanstalt in den Raum, wo das Kalorimeter aufgestellt war.

Unsere Versuche mit der Dusche glauben wir in zwei Gruppen einteilen zu müssen. Zur ersten gehören die Versuche, in welchen während der Anwendung der Duschen und nachher die Kennzeichen einer ausgiebigen Reaktion deutlich hervortraten. Es sind das die Versuche Nr. 19, 20, 22. Die Versuche 20 und 22 wurden mit gleichartigen Duschen ausgeführt — Regenduschen von gleich hohem Druck (siehe Tabelle IV auf S. 336).

Der Wasserdruck betrug nach dem Manometer am Mischapparat 45 Pfd. auf 1 Quadratzoll oder entsprach einer Wassersäule von 28,5 m auf 1 qcm. Der Druck an der Applikationsstelle am Kranken — nach unserer Bezeichnung — der wahre Druck ist hier erheblich schwächer. Gemessen auf die oben angegebene Weise entspricht er einer Wassersäule von 0,018 m auf 1 qcm. Der Gesamtdruck dieser Dusche auf den Körper des Patienten beziffert sich auf 690 g; im Versuch Nr. 22 wurde die Wirkung der Douche mobile gleichfalls bei hohem Druck untersucht. Die Form des Strahls war die eines zusammengepreßten Fächers, dessen Breite im Abstand von 2,5 m vom Endstück der halben Höhe eines Menschen gleichkam. Seine Kraft, die nach dem Manometer 45 Pfd. Druck oder 28,5 m entsprach, beträgt an der Applikationsstelle im Abstand von 2,5 m vom Endstück nur 0,164 m. Der Wasserdruck in den Versuchen Nr. 23 und 24 war gering — der gewöhnliche Druck der Wasserleitung. Nach dem Manometer belief er sich auf 15 bis 20 Pfd.

Aus den erhaltenen Daten heben wir nachstehende hervor.

In den Versuchen, in denen das Eintreten der Reaktion deutlich wahrzunehmen war, konnten wir nach der Dusche einen sehr unbedeutenden Abfall der Wärmeabgabe konstatieren. Die Axillartemperatur sinkt sofort nach der Prozedur, wobei der







Abfall sich merklicher äußert als bei den Bädern von kurzer Dauer. Dagegen geht in der Nachperiode die Rückkehr der Axillartemperatur zur Norm etwas rascher von statten als nach kurzen kalten Bädern von gleicher Temperatur. Was die Rektaltemperatur betrifft, so ist sie in den meisten Fällen nach der Dusche höher als während der Ruhezeit im Kalorimeter. Diese Tatsache kann man auch nach den kurzen kalten Bädern beobachten. Eine halbe Stunde nach der Dusche fällt die Temperatur in recto, doch nach  $\frac{3}{4}$  Stunden hört dies Fallen auf und die Temperatur beginnt wieder zu steigen. Bei dem Eintreten einer ausgiebigen Reaktion finden wir an der Hand der Daten der Rektaltemperatur für die Periode zwischen der 30. und 40. Minute nach dem Bad, daß die Wärmeproduktion nicht herabgesetzt, wie man es bei gewöhnlichen kalten Wannensäubern beobachtet, sondern merklich gesteigert ist.

Von großem Interesse sind die Daten bezüglich der Wasserverdunstung. In allen vorhergehenden Versuchen mit kalten und kühlen Bädern konnten wir beständig die gleiche Erscheinung beobachten. Die Menge der Wasserverdunstung war in der Nachperiode verringert. Bei intensiver Abkühlung betrug diese Verminderung mitunter über 50%. Ja noch mehr, selbst nach 2—3 $\frac{1}{2}$  Stunden, wenn die Körpertemperatur schon zur Norm zurückkehrte und die Produktion sie sogar überschritten hatte, erreichte die Wasserverdunstung noch immer nicht ihre frühere Größe. Ein ganz anderes Bild sehen wir in den Versuchen, wo das Eintreten der hydropathischen Reaktion unzweifelhaft ist. In diesen Versuchen ist die Menge der nach der Dusche ausgeschiedenen Dämpfe nicht nur nicht verringert, sondern sogar vermehrt.

Wenn die Dusche ohne Druck angewendet wird, wie in Versuch Nr. 23, so treten dieselben Erscheinungen auf wie nach kurzen kalten Bädern. In Versuch Nr. 19 ist die mechanische Wirkung der Dusche vollständig durch energische Bewegungen des Versuchsobjektes und Abreibung kompensiert worden.

Es erfolgte eine recht ausgiebige Reaktion. Etwas abseits von anderen Versuchen steht Nr. 24. Infolge einer Beschädigung



des Duschapparates war das Versuchsobjekt Nr. 1 während der ganzen Dusche nur schwachen und dabei spärlichen Strahlen ausgesetzt. Das Resultat war absolutes Ausbleiben der Reaktion unter der Dusche, das Subjekt fror sehr stark, wurde am ganzen Körper blau und begann heftig zu zittern. Dieses Zittern hielt im Kalorimeter an und nahm anfangs sogar etwas zu. Im Resultat ergab sich ein rasches Ansteigen der Temperatur und eine exzessive Wärmeproduktion in den ersten 45 Minuten nach dem Bade.

Gestützt zum Teil auf Daten aus der einschlägigen Literatur, hauptsächlich aber auf meine eigenen Versuche, erlaube ich mir, nachstehende Schlusfolgerungen betreffs der Wirkung kalter hydriatischer Prozeduren auf den Wärmehaushalt zu ziehen.

Während der Anwendung kalter Prozeduren, z. B. kalter Wannenbäder und aller Wahrscheinlichkeit nach auch kalter Duschen sind die Wärmeverluste des menschlichen Organismus gesteigert auf Kosten einer Erhöhung der Wärmeproduktion. Zu diesem Schluss führen uns die zahlreichen Untersuchungen vieler früheren Autoren. Unsere zwar in geringerer Zahl ausgeführten, jedoch vollkommen übereinstimmenden eigenen Versuche bestätigen das Gesagte. In den Veränderungen des Wärmehaushaltes nach kalten Prozeduren hat man zwei Hauptperioden zu unterscheiden. Die erste beginnt unmittelbar nach der Prozedur.

Ihre wichtigsten Merkmale sind die folgenden: die Wärmeabgabe durch Strahlung und Leitung ist (ausnahmslos in allen Versuchen) nach kalten Bädern und Duschen herabgesetzt im Vergleich mit der Wärmeabgabe vor dem Bade. Diese Verringerung steht im umgekehrten Verhältnis zur Intensität der reaktiven Vorgänge. Die Wasserverdunstung ist im Stadium der primären Nachwirkung vermindert, jedoch im Fall einer ausgiebigen Reaktion kann man nicht nur keine Abnahme der Verdunstungen wahrnehmen, sondern es ist sogar eine Steigerung zu konstatieren. Die Wärmeproduktion ist in der Periode der primären Nach-



wirkung erheblich vermindert, nicht selten erweist sie sich nach sehr kalten Prozeduren als negative Gröfse. Die Abnahme der Wärmeproduktion steht in direktem Zusammenhange mit dem Grad der Abkühlung.

In der Periode der primären Nachwirkung ist ein Sinken der Körpertemperatur sowohl in recto als in axila zu beobachten. Die Dauer der Periode der primären Nachwirkung hängt

1. von dem Grad der Abkühlung und
2. vom Kräftezustande des Organismus und seiner Gewöhnung an Kälte ab. So bemerken wir nach kalten Bädern von 13° und 5 Min. Dauer die für diese Periode charakteristischen Merkmale noch zwei Stunden nach der Prozedur. Jedoch wenn die hydropathische Reaktion prompt eintritt, kann man diese Periode nur schwer beobachten, oder sie fehlt vollständig.

Am protrahiertesten kommt die Wirkung der primären Nachperiode in der Temperatur zur Geltung. Die Periode der sekundären Nachwirkung tritt viel schwächer als die erste hervor. Die Hauptmerkmale derselben sind, soweit wir aus unseren Daten urteilen können, die folgenden:

Die Wärmeabgabe erreicht allmählich steigend ihre frühere Gröfse, sie mitunter überschreitend.

Langsamer geht die Zunahme der Wasserverdunstung von statten. Wärmeproduktion und Körpertemperatur stellen sich in den Fällen, wo die Periode der sekundären Nachwirkung deutlich nachzuweisen ist, auf höhere Ziffern als vor dem Bade. Wie lange diese Periode der sekundären Nachwirkung dauert, und wie sich der Wärmehaushalt nachher im Organismus verhält, kann ich auf Grund meiner Versuche nicht beurteilen. Vielleicht hat Jürgensen recht, wenn er behauptet, dafs nach der sekundären Wiedererwärmung des Organismus eine neue Abkühlungsperiode eintritt.



Wie sind also die von uns beschriebenen Schwankungen im Wärmehaushalt aufzufassen? Was die Periode des Bades anbelangt, so kann man wohl kaum bezweifeln, daß der Organismus aktiv am Kampf mit der Abkühlung beteiligt ist und dabei alle seine Kräfte zur Erzeugung von Wärme anspannt. Zittern und Schüttelfrost in dieser Periode sind auch Mittel, zu denen der Organismus zum Zweck der Selbstverteidigung greift. Derselbe bringt seine Muskeln in den Zustand fortwährender Kontraktion, woraus ihm eine mächtige Wärmequelle erwächst. Doch nun hört die Wirkung des kalten Bades auf. Der Kampf wird eingestellt, es bedarf keines neuen Aufwandes von Kräften mehr. Der Organismus verläßt das kalte Bad und sieht sich in ein neues Medium versetzt — die Zimmerluft von gewöhnlicher Temperatur. Am Kontrast erkennt er, daß dieses Medium warm ist, daß er daher auf dessen Erwärmung keine Energie zu verwenden braucht, und vermindert zunächst seine Wärmeabgabe. Nach kalten Bädern beobachtet man ein Sinken der Temperatur in allen Partien des Körpers, dabei fällt aber die Axillartemperatur tiefer als die Rektaltemperatur. Nach einiger Zeit beginnt die Temperatur in axilla zu steigen, während die Rektaltemperatur noch immer im Fallen begriffen ist.

Diese Erscheinung ist dadurch zu erklären, daß das Blut der inneren Organe, durch die stark abgekühlten peripheren Teile des Körpers (Extremitäten) strömend, ihnen die eigene Wärme abgibt. Abgekühlt, kehrt es zu der zentralen Partie zurück und bewirkt dort ein Fallen der Temperatur. Die Wärmeproduktion zeigt nach unserer Erfahrung nach der Abkühlung einen erheblichen Rückgang. Mitunter wird sie sogar zur negativen GröÙe. Es hat den Anschein, als ob in diesen Fällen eine Absorption der Wärme vorläge, wobei dieselbe latent würde.

Gewiß sind solche Vorgänge für den Organismus denkbar, jedoch bisher haben wir keinen hinlänglichen Grund für die Annahme, daß sie im vorliegenden Falle stattfinden. Die obige Tatsache kann man leicht erklären, wenn man die Formel betrachtet, nach der die Bestimmung der Wärmeproduktion geschieht. In dieser Formel ist die Wärmemenge, welche dem



Organismus durch Abfall der Rektaltemperatur verloren geht, mit dem Zeichen »Minus« enthalten, da man annimmt, daß diese Wärmemenge an die Umgebung abgegeben wird. In Wirklichkeit wird mindestens ein Teil dieses Wärmeverlustes zur Erwärmung der peripheren Partien verbraucht und bleibt auf diese Weise dem Organismus erhalten. Die nach der Formel berechnete Wärmeproduktion ist also geringer als die tatsächliche. Der Unterschied, den wir in der Wirkung prolongierter kalter Wannenbäder und kurzer kalter Prozeduren (hauptsächlich Duschen) in der Form, wie sie in der Hydrotherapie zur Anwendung kommen, beobachten, findet folgende Erklärung: »Man unterscheidet in der Wirkung des thermischen Agens zwei Momente: Einen Temperaturreiz und eine direkte Übergabe oder Entziehung von Wärme. Je anhaltender die Wirkung des thermischen Agens, desto mehr betätigt es sich als Vermittler von Kälte oder Wärme, je kürzer sie ist, desto stärker seine Rolle als Reiz«. (M. W. Janowski, Allg. Therapie. Seite 65.)

### Heiße und warme Prozeduren.

Die Wirkung heißer und warmer Prozeduren auf den Wärmehaushalt ist noch weniger erforscht als die Wirkung der kalten. Die Versuche, welche zu diesem Zweck mit dem Wannenkalorimeter angestellt wurden, führten nicht zu hinlänglich genauen Resultaten. Es liegt das erstens am Organismus selbst, welcher der Prozedur unterzogen wurde, zweitens am Mangel einer passenden Methode. Während des Bades ist die Wärmeabgabe des Organismus erschwert, und daher muß seine Temperatur steigen.

Andererseits wendet es alle ihm zu Gebote stehenden Mittel an, um seine Temperatur zu behaupten.

Da gewöhnlich nicht der ganze Körper ins Wasser getaucht wird, sondern gewisse Partien (Kopf, Hals) außerhalb desselben bleiben, so gibt der Organismus auf dem Wege der Schweißabsonderung und Erweiterung der Hautgefäße dieser Partien einen Teil der in ihnen sich anhäufenden Wärme ab.

Außerdem nimmt nach der Ansicht sehr vieler Autoren während der Erwärmung des menschlichen Körpers der Wasser-



und Wärmeverlust von der Oberfläche der Respirationsorgane infolge der gesteigerten Frequenz der Atemzüge zu.

Nach Wick<sup>1)</sup> verliert der Mensch im heißen Bad nicht die Fähigkeit, durch Schweissabsonderung von der Oberfläche der ins Wasser getauchten Körperpartien Wärme abzugeben. Wick berechnet sogar diese Wärmemenge in Kalorien. Wie dem auch sei, auf diese oder jene Weise sucht der Organismus sich des Überschusses an Wärme zu entledigen, was ihm auch bis zu einem gewissen Grade gelingt.

In den Versuchen Nr. 25, 26, 27, 28 wurden die heißen Bäder im Wannenkalorimeter verabreicht (siehe Tabelle V S. 343).

Aus den oben erwähnten Gründen konnten bei der Untersuchung des Wärmewechsels in sehr heißen Bädern keine besonders genauen Resultate erzielt werden. Nichtsdestoweniger verdienen dieselben in mancher Hinsicht Beachtung. Zwei Versuche, Nr. 25 und 26, wurden bei sehr ähnlichen Bedingungen durchgeführt. Die Bäder hatten gleiche Temperatur und Dauer und wurden ein und derselben Person verabreicht. Fedor F. . . w. (Subjekt Nr. 4) ist klein gewachsen und findet im Bade sehr tief Platz, so daß das Wasser ihm bis ans Kinn reicht. Bei solchen Bedingungen durfte man sehr genaue und übereinstimmende Resultate erwarten. Wirklich kamen die Wärmeabgaben des Bades an den Menschen in diesem und jenem Fall einander sehr nahe. Bei einer Wärmeabgabe von 26,7 Kalorien wurde Fedor F. um 0,7° erwärmt, und im 2. Bad stieg seine Axillartemperatur bei einer Wärmeabgabe von 30,75 Kalorien um 0,86°.

Um den Organismus um 0,7° zu erwärmen, muß man ihm eine Wärmemenge von  $(0,83 \cdot 56,0 \cdot 0,7) = 32,536$  Kalorien zuführen, während das Bad in Wirklichkeit bloß 26,7 Kalorien abgab. Dasselbe wiederholt sich im zweiten Versuch. Das Bad führte dem Organismus 30,75 Kalorien zu, während aus der Berechnung hervorgeht, daß der Organismus um 37,32 Kalorien erwärmt wurde. Wenn man zu 26,7 Kalorien und 37,32 Kalorien

1) Wick, »Über die physiol. Wirkungen verschiedener warmer Bäder und über das Verhalten der Eigenwärme.« Allgem. Beiträge z. klin. Med. u. Chirurg., I.



Tabelle V. Versuche 25, 26, 27 und 28.

Nr. d. Vers.	Name Alter Wuchs	Bedingungen der Beobachtung	Gewicht in kg	Wasserdämpfe				Wärmeabgabe für $\frac{1}{4}$ Std.		Körper- temperatur		Wärmeproduktion für $\frac{1}{4}$ Std.		
				quantit. d. ausgeweb. Dampf 1531	Latente Wärme der Verdunst.	Anzahl d. Kal. nach Angabe d. Anemometers		Gesamte	auf 1000 qcm	in recto	in axilla	Gesamte	auf 1000 qcm	auf 1 kg Gew.
25	F...ff Subj. Nr. 4		56,1	10,86	6,207	13,85		20,16	1,118	37,1 36,8	36,7 36,9	6,19	0,3434	0,11
						Bad in einem Wannenkalorimeter von 39° C (31° R) und 15 Min. Dauer. Wärmeabgabe des Bades an den Menschen 26,7 Kal. in 15 Min. Gewicht vor dem Versuch 53,5 „ nach „ „ 53,2 Körpertemp. vor „ „ 36,5 in axilla am Ende des Versuchs 37,2 „ „ Die Erwärmung des Organ. um 0,7° C = 30,75 Kal.								
		20 Min. nach dem Bade von 31° R (39° C)	55,95	8,648	5,024	14,4		19,42	1,079	37,1 36,9	36,55 36,7	10,13	0,5630	0,198
26	F...ff Subj. Nr. 4					Bad von 39°. 15 Min. Wärmeabgabe des Menschen an das Bad 30,75 Kal. in 15 Min. Gewicht vor dem Versuch 53 „ nach „ „ 52,8 Körpertemp. vor „ „ 36,15 „ nach „ „ 37,0 Die Erwärmung des Körpers um 0,85° = 37,32 Kal.								
27	F...ff Subj. Nr. 1		66,2	8,059	5,895	18,85		24,74	1,229	37,09 37,05	36,54 36,72	22,54	1,120	0,4
						Bad von 43,65—42,5° C. Wärmeabgabe des Bades an den Menschen 98,25 Kal. Körpertemp. vor dem Versuch 37,32 „ nach „ „ 38,43 Erwärmung des Körpers um 1,11° = 61,451 Kal.								
			66,2	21,97	12,76	17,8		30,56	1,518	37,5 37,33	37,15 37,66	21,22	1,054	0,32
			67,2	10,4	6,041	17,9		23,54	1,177	37,33 37,25	36,79 36,5	17,25	0,8485	0,268
28	J...ff Subj. Nr. 1		66	11,39	6,618	16,85		23,47	1,169	37,3 37,1	36,85 36,55	12,51	0,6023	0,19
						Bad im Wannenkalorimeter von 38,9° C (31° R). 15 Min. Wärmeabgabe des Menschen an das Bad 35,7 Kal. Körpertemp. vor dem Versuch 36,75 „ am Ende d. Versuchs 36,975 Die Erwärmung des Kranken um 0,225° C = 12,343 Kal.								
			65,9	13,5	7,84	15,7		23,54	1,173	37,25 37,1	36,75 36,8	15,34	0,7644	0,23



die Wärmemenge hinzuaddieren will, welche während des Versuches von dem nicht eingetauchten Teil des Kopfes und der Oberfläche der Lungen (nach Liebermeister und Kernig 0,3 Kalorien in der Sekunde) abgegeben wird, werden die Erwärmungswerte des Körpers noch größer. Diese überschüssige Wärmeanhäufung läßt sich nicht anders erklären als durch Steigerung der Wärmeproduktion. Die aus dem Versuch Nr. 28 erzielten Resultate stimmten mit den obigen nicht überein. Das Bad gab dem Versuchsobjekt Fedor J. . . w 34,2 Kalorien, der Körper wurde aber nur um 12,343 Kalorien erwärmt. Dieser Widerspruch zu den früheren Ergebnissen ist darauf zurückzuführen, daß das hochgewachsene Versuchsobjekt im Bad nur bis zur Achselhöhle Platz fand. Durch Steigerung der Wärmeabgabe jener über Wasser bleibenden Partien kompensierte er die Wärmezufuhr aus dem Bade. Auch Versuch Nr. 27 ergab ein nicht übereinstimmendes Resultat. Obgleich der Versuch mit demselben Subjekt angestellt wurde, entsprach die Erwärmung nicht der vom Bad zugeführten Wärmemenge. Die Temperatur des Bades war sehr hoch, seine Dauer geringer als in den ersten Versuchen (10 Min.). Es ist wohl anzunehmen, daß die erwärmte Peripherie noch nicht Zeit gefunden hatte, dem zentralen Teil ihren Überschufs an Wärme zu übermitteln, und infolgedessen konnten wir eine ungleichmäßige Verteilung derselben beobachten.

Um die Nachwirkung heißer und warmer Prozeduren auf den Organismus kennen zu lernen, wurden Wannenbäder von 35° (44°) und 10 Min. Dauer, dann Dampfbäder von 40—50° C und heiße Luftbäder von 65—75° C verabreicht.

Betrachten wir zunächst die Ergebnisse nach Wannenbädern. Teils zum Zweck größerer Übersichtlichkeit der Darstellung, teils in Anbetracht des verschiedenen Charakters der Erscheinungen, welche bald nach dem Bad ( $\frac{1}{2}$  Stunde später) und nach 2 bis 2  $\frac{1}{2}$  Stunden auftreten, teilen wir den Zeitraum nach dem Bad in zwei Perioden. Die erste (ungefähr eine halbe Stunde nach dem Bad) ist in folgender Hinsicht bemerkenswert. Die gesamte Wärmeabgabe ist in allen Fällen erheblich gesteigert. Diese



Steigerung hängt hauptsächlich mit der Wasserverdunstung zusammen. Die Wärmeabgabe durch Strahlung und Leitung erfährt nur geringe Veränderung. Meist ist sie höher als die Norm, doch kommen Fälle vor, in denen sie ganz unverändert bleibt. Die Wasserverdunstung ist in dieser Periode immer erheblich gesteigert. Das Anwachsen derselben, mitunter um 2—3 mal, steht offenbar in Beziehung nicht nur zum Grad der Erwärmung des Subjekts, sondern auch zu anderen Ursachen, als zum Beispiel Kräftevorrat des Organismus, seiner Gewöhnung an heisses Wasser, relativer Feuchtigkeit der Zimmerluft usw. Die Körpertemperatur ist 15—20 Min. nach dem Bad etwas niedriger als gegen Ende des Bades. Eine nachträgliche Temperatursteigerung, wie sie andere Autoren beobachtet haben, konnte ich ein einziges Mal konstatieren. Die Differenz in den Temperaturen der Vor- und Nachperiode ist für die Axillartemperatur gröfser als für die Rektaltemperatur. Dieser Umstand läfst sich auf die ungleichmäfsige Verteilung der Wärme zurückführen — letztere häuft sich vorwiegend in den peripheren Partien an.

(Siehe Tabelle VI auf S. 346.)

In bezug auf die Wärmeproduktion stimmten die Daten nicht überein (Tabelle VI), in einigen Versuchen, wie z. B. 29, 30, ist sie bis um 40% vermehrt, in anderen dagegen deutlich verringert. Weitere Versuche (Dampf- und Heifsluftbäder) ergaben, dafs die Verringerung der Wärmeproduktion wahrscheinlich in den Fällen eintritt, wo die zu Untersuchenden durch die Erwärmung ermüdet werden; wir bemerken auch in diesen Fällen in der Nachperiode einen schärfer ausgeprägten und anhaltenderen Rückgang der Körpertemperatur als gewöhnlich. 1 1/2 oder 2 Stunden nach Schlufs des Bades ändert sich das Verhalten des Wärmewechsels. Die gesamte Wärmeabgabe ist im Vergleich mit der ersten Periode erheblich gesunken, jedoch im Vergleich mit der Vorperiode noch immer höher als die Norm. Die Wasserverdunstung ist um diese Zeit schon unter der Norm. Die Körpertemperatur sowohl in axilla als in recto ist oft niedriger als vor dem Bade. In diesem Fall beginnt sie in der letzten Viertelstunde der Beobachtung zu steigen.



Tabelle VI.  
Versuche 29, 30 und 32.

Nr. d. Versuchs	Name Alter Wuchs	Bedingungen des Versuchs	Gewicht in kg	Wasserdampfe Quantität d. ausge- sch. Dämpfe für 15 Min. in g	Latente Wärme d. Verdunstung	Anzahl d. Kalorien nach Angabe des Anemometers	Wärmehabgabe für 1/2 Stunde		Körper- temperatur		Wärmeproduktion für 1/2 Stunde	
							Ge- samte	auf 1000 gcm	In recto	In axilla	Ge- samte	auf 1000 gcm
29	Alex. B., ff., 27 Jahre, Wärter	Nach einem heißen Bade von 35° R. Dauer 10 Min.  1 1/2 Stunden nach dem Bade von 35° und 10 Min.	76,0 12,42 7,217 12,5 19,717 0,8936 37,05 36,55 10,255 0,4645 0,135	75,5 21,45 12,465 15,7 28,165 1,276 37,12 36,58 14,295 0,648 0,189	12,355 7,176 14,6 21,766 0,9912 36,85 36,45 23,656 1,076 0,313	37,08 36,49 9,21 0,4404 0,131	37,3 36,33 87,08 36,49 37,28 36,59 37,28 36,59 13,0 0,6252 0,187	37,19 36,42 12,273 0,7115 0,234	37,04 36,25 2,27 0,043 0,132	36,99 36,6 18,631 1,367 0,358		
30	Theod. J., ff., 23 Jahre, Hosp.-Diener	Nach einem heißen Bade von 35° R. (44° C) und 10 Min. Dauer  1 1/2 Stunden nach dem heißen Bade	70,1 13,6 7,21 14,1 22,01 1,0525 87,3 36,33 9,21 0,4404 0,131	69,5 17,23 9,561 15,55 25,111 1,208 87,07 36,55 13,0 0,6252 0,187	70,0 12,06 7,009 15,05 22,06 1,056 87,315 36,48 14,222 0,6806 0,203	37,18 36,48 37,18 36,48 37,315 36,48 37,18 36,48 14,222 0,6806 0,203	37,19 36,42 12,273 0,7115 0,234	37,04 36,25 2,27 0,043 0,132	36,99 36,6 18,631 1,367 0,358			
32	Theodor F., ff.	Nach dem Bade von 35° R. (41° C) und 11 Min. Dauer  Nach dem Mittagessen, 1/2 Stunde nach dem Bade	52,5 12,23 7,109 11,7 18,09 1,091 37,19 36,42 12,273 0,7115 0,234	52,1 35,17 20,43 10,6 31,03 1,8085 37,17 36,56 2,27 0,043 0,132	52,1 10,375 6,031 12,6 18,631 1,367 36,99 36,14 18,631 1,367 0,358	37,19 36,42 12,273 0,7115 0,234	37,04 36,25 2,27 0,043 0,132	36,99 36,6 18,631 1,367 0,358				



Die Wärmeproduktion in dieser Periode weist gegenüber der Vorperiode eine Steigerung auf. Die Erhitzung in Wannenbädern wurde mit der Erhitzung in Dampf- und Heißluftbädern in bezug auf den Wirkungseffekt verglichen. Letztere wurden im besonderen Kasten verabreicht, wobei die Luft mittels eines besonderen elektrischen Wärmers erhitzt, während der Dampf durch Röhren aus dem Kessel geleitet wurde. Die Temperatur der Dampfbäder war 50—55° C. Sie wurden ausgezeichnet vertragen, sogar noch besser als die heißen Luftbäder bei gleicher Erwärmung der Versuchspersonen. In diesen Fällen kam offenbar die Gewöhnung des russischen Bauern an das russische Bad zur Geltung. Die bei Dampfbädern erzielten Daten (als Beispiele führen wir Versuch Nr. 34, 35 an, Tabelle VII) sind im Grunde genommen dieselben, wie nach heißen Bädern, der Unterschied dürfte wohl darin bestehen, daß eine Abnahme der Wärmeproduktion in der Periode der primären Nachwirkung in keinem einzigen Versuch zu konstatieren war. Nach dem Ansteigen während des Bades beginnt die Körpertemperatur allmählich zu sinken, fällt bis zu ihrem früheren Stand oder noch tiefer, um sich dann wieder zu heben; nach 2¼ Stunden ist sie fast in allen Versuchen höher als vor dem Bade. (Zur Vergleichung der Körpertemperaturen wurden die dritten Messungen der ersten und der letzten Beobachtung im Kalorimeter genommen). Die Wärmeproduktion ist in der Periode der primären Nachwirkung doppelt so groß als vor dem Bade.

(Siehe Tabelle VII auf S. 348.)

Die heißen Luftbäder nehmen bezüglich ihrer Wirkung die Mitte zwischen Wannen- und Dampfbädern ein. Sie wurden von den Versuchspersonen nicht sehr gut vertragen. Nicht selten trat gegen Ende des Versuches Schwindel ein. Vergleichen wir nun die Daten der Wasserverdunstung in der Nachperiode, so bemerken wir die größte Steigerung nach Anwendung von Wannenbädern. Es wird das begreiflich, wenn man die Bedingungen in Betracht zieht, denen der Patient im Wannenbad unterworfen ist. Im Dampfbad und besonders im heißen Luftbad kann der Organismus einen Teil der ihm zugeführten Wärme



Tabelle VII.  
Versuche 34 und 35.

Nr. des Versuchs	Name Alter Wuchs	Bedingungen des Versuchs	Gewicht in kg		Quantit. der aus- geschied. Dämpfe für 15 Min. in g	Latente Wärme der Verdunstung	Anzahl der Kalorien nach Angabe des Anemometers	Wärmeabgabe für $\frac{1}{4}$ Std.		Körper- temperatur	Wärmeproduktion für $\frac{1}{4}$ Std.		
			Wasserlauge	auf 1000 gcm				in recto	in axilla		auf 1000 gcm	auf 1 kg Gle- wicht	
34	Theodor J . . . ff	Nach einem Dampfbade. Stieg ins Bad bei 38° C. Die Temperatur wurde darauf bis auf 52° C erhöht. Dauer 15 Min.  1 Stunde 40 Min. nach dem Bade	71,0	13,13	7,631	13,65	21,28	1,009	37,3 37,03	36,38 36,4	5,37	0,2516	0,076
			70,4	20,96	12,18	16	28,18	1,336	37,18 37	36,58 36,35	17,57	0,8331	0,249
			11,2	6,51	15	21,51	1,026	37,08 36,96	36,45 36,45	14,5	0,6914	0,206	
35	Gregor S . . . ff	Nach einem Dampfbade von 40—55° C. Dauer 22 Min. (bei 50° C. 15 Min.)  1 Stunde 30 Min. nach dem Dampfbade	61,8	10,62	6,169	12,4	18,57	0,9658	37,52 37,25	36,75 37,08	14,98	0,7791	0,242
			60,9	23,39	13,90	14,1	28,0	1,474	37,32 37,18	37,08 36,85	20,96	1,103	0,344
			61,7	10,78	6,266	15,15	21,42	1,115	37,4 37,61	36,68 36,53	27,05	1,408	0,438



in Form von Dämpfen an das Medium abgeben. Im Wannenbad ist diese kompensatorische Wärmeabgabe sehr beschränkt, der Organismus wird stark erhitzt und kann lediglich nach dem Bade die angehäuften Wärme durch Verdunstung abgeben.

Was den Gesamtverlust an Körpergewicht nach jeder dieser drei Arten von hydropathischen Prozeduren betrifft, so fanden wir nach Berechnung der Durchschnittswerte, daß der Gewichtsverlust

nach einem Heißluftbad . .	460 g
nach einem Wannenbad . .	550 „
nach einem Dampfbad . . .	575 „

beträgt.

Die beträchtliche Abnahme des Körpergewichts nach Dampfbädern steht im Widerspruch zu der allgemein geltenden Ansicht, daß die Schweissabsonderung durch Heißluftbäder am besten gefördert würde. Vielleicht ist das Dampfbad, da es dem russischen Bade sehr ähnlich ist, für unsere Versuchspersonen eine gewohntere Anregung zur Schweissabsonderung. Nach warmen Bädern von 31° R (siehe Versuch 25 und 28) kehrt der Organismus bereits 1 Stunde nach dem Bade zur Norm zurück. Im Versuch Nr. 25 erwiesen sich Wasserverdunstung und Wärmeabgabe als geringer, die Wärmeproduktion dagegen um 60% höher als vor dem Bade. Der Effekt der heißen Bäder von kurzer Dauer unterscheidet sich kaum von dem prolongierter Bäder, ist natürlich aber viel schwächer.

Wenn das heiße Bad von sehr kurzer Dauer ist, so braucht der um zwei oder drei Zehntel-Grade erwärmte Organismus diese Erwärmung nicht durch Steigerung der Wärmeproduktion zu kompensieren, sie geht in solchem Falle durch Strahlung und Leitung verloren. Wenn wir die Daten bezüglich Wärmeabgabe, Wärmeproduktion, Körpertemperatur und Wasserverdunstung in der Vorperiode, während der Applikation heißer Bäder und in der Nachperiode zusammenstellen, können wir uns von der Bedeutung der beobachteten Schwankungen im Wärmehaushalt einen Begriff bilden. Während der Erwärmung findet — nach der



Ansicht einiger Autoren — (Kernig<sup>1)</sup>, Liebermeister, Predtetschenski<sup>2)</sup>) eine Steigerung der Wärmeproduktion statt. Die Ergebnisse unserer freilich in geringer Zahl angestellten und nicht vollkommen exakten Beobachtungen widersprechen einer solchen Annahme nicht. Die Steigerung der Wärmeproduktion während des heißen Bades kann man in folgender Weise erklären. Um sich vor Überwärmung zu schützen, greift der Organismus zu den gewöhnlichen Mitteln. Jedoch die intensive Anspannung der Atemmuskeln, die energische Tätigkeit der Schweißdrüsen und die aktive Erweiterung der Gefäße — alle diese physiologischen Vorgänge erfordern, damit sie in Aktion treten können, einen gewissen Aufwand von Energie und bilden in der Folge selbst Wärmequellen. Diese vom Organismus selbst erzeugte Wärme stellt ein Plus zu der von außen gelieferten Wärmemenge vor. Gewiß kann diese Steigerung der Wärmeproduktion nicht mit ihrem Anwachsen unter dem Einfluß von Kälte verglichen werden. Im ersten Fall beträgt sie selbst bei starker Übererwärmung nicht mehr als 20—35% (Predtetschenski), während sie unter dem Einfluß niedrigerer Temperaturen sich 13fach oder mehr vergrößert. Unmittelbar nach dem Bad pflegt die Größe der Wärmeproduktion verschieden zu sein. In einigen Versuchen verringerte sich die Wärmeproduktion allerdings für kurze Zeit, doch in den meisten Fällen weist sie im Vergleich mit der Vorperiode eine Zunahme auf. Nach 2—2½ Stunden ist die Wärmeproduktion durchweg höher als die Norm. Außerdem stellte ich fest, daß der Rückgang der Wärmeproduktion gewöhnlich bei intensiver Erwärmung der Versuchsperson stattfindet.

Für die Schwankungen in der Größe der Wärmeproduktion haben wir die Erklärung wahrscheinlich in dem Temperatursinn des menschlichen Organismus zu suchen. Die Temperaturempfindungen werden dem Zentralnervensystem von der Peripherie aus durch besondere Nervenendigungen vermittelt, und zwar bestehen nach der heutigen Anschauung verschiedene End-

---

1) Dissertation, 1864.

2) Predtetschenski, Der Stoffwechsel bei Übererwärmung. Dissertation, Rufs., 1901.



organe für die Wärme und für die Kälte. Beim Verlassen des Bades gerät der Organismus unter den Einfluss zweier Agentien. Einerseits wirkt die stark erhitzte Haut durch ihre Wärme gleichsam als Fortsetzung des heißen Bades, anderseits die Zimmerluft als kaltes Medium. Die wärme- und kälteempfindenden Endapparate vermitteln dem Zentrum ihre Reizempfindungen, und der Organismus reagiert auf diejenigen, deren Wirkung sich als stärker erweist. Angenommen, es sei das die Wirkung der Wärme. Alle Mittel zur Verteidigung treten in Aktion. Es bleibt noch eine letzte Maßnahme — die Wärmeproduktion für kurze Zeit herabzusetzen. Ist die Kälteempfindung mächtiger, so steigt bekanntlich die Wärmebildung. Nach Maßgabe der Abkühlung der Haut, nach Maßgabe der Entäufserung der angehäuften Wärme wird die Wirkung der Kälte immer stärker, die Wärmeproduktion nimmt immer mehr zu und ist daher nach zwei Stunden stark erhöht. Natürlich muß alles Gesagte lediglich als Annahme betrachtet werden, die sich allerdings durch große Wahrscheinlichkeit auszeichnet.

Die Wärmeabgabe ist begreiflicherweise stark erhöht, sowohl durch Verdunstung als durch Strahlung und Leitung. Es erübrigt noch, einige Worte in bezug auf die Duschen zu sagen. Über die Anwendung, Druck und Messungsmethode haben wir schon früher vorläufige Bemerkungen gemacht. Betrachten wir die Resultate unserer Versuche, so kommen wir zu folgenden Schlüssen. Eine Dusche mit starkem Druck oder ohne solchen von  $1\frac{1}{2}$  oder 2 Min. Dauer erwärmt die Versuchspersonen weniger als heiße Wannenbäder von gleicher Temperatur (siehe Versuch 43 mit dem heißen Bad und Versuch 47 mit heißer Dusche, Tabelle VIII), hinsichtlich der Wärmeabgabe sind die Daten nach Douchen dieselben wie nach kurzen Wannenbädern. In einigen Fällen steigt die Wärmeproduktion, in anderen fällt sie. Die Widersprüche in den Angaben betreffs der Wärmeproduktion sind wahrscheinlich darauf zurückzuführen, daß einerseits der Einfluss der Erwärmung ziemlich schwach ist, anderseits bei dieser Prozedur eine Reihe von Nebenwirkungen, als: umgebendes Luftmedium, seine Feuchtigkeit, mechanischer Reiz des Wassers, Einfluss energischer



Tabelle VIII.  
Versuche 43 und 47.

Nr. d. Versuchs	Name Alter Wuchs	Be- dingung des Versuchs	Gewicht in kg	Wasserdampf				Wärmeabgabe für ¼ Stunde		Körper- temperatur		Wärme- produktion für ¼ Stunde	
				Quant. d. aus- geschied. Dampfes f. 15 Min. in g	Latente Wärme der Verdunstung	Anzahl d. Kalorien nach Angabe des Anemometers		Ge- samte	auf 1000 qcm	in recto	in axilla	Ge- samte	auf 1000 qcm
43	Alex. B...ff	Nach dem Bade	78,7	12,7	7,4	11,4	18,8	0,83		37,36 37,18	36,7 36,48	7,04	0,31
		Nach einem Bade von 35,5° R. Dauer 2 Min.	78,55	22,59	13,1	10,35	23,5	1,042		37,13 37,03	36,69 36,58	19,6	0,87
		1½ Std. nach dem Bade von 35° R. 2 Min.	—	15,67	9,1	12,1	21,2	0,94		37,0 37,08	36,815 36,46	26,416	1,171
47	Alex. B...ff Subj. Nr. 2	Vor der Dusche	79,1	14,81	8,606	11,3	19,906	0,8792		37,21 37,23	36,6 36,4	18,595	0,6776
		Nach der douche mobile 36° R. (45°) 2 Min Manometer- druck, 45 Pf. wahr Druck auf 1 qcm	78,8	16,84	9,4	12,0	21,7	0,9578		37,19 37,07	36,47 36,36	13,9	0,6158
		1½ Std. nach der Dusche	—	15,57	9,046	13,5	22,546	0,9972		37,4 37,18	36,6	12,0	0,53

Bewegungen unter der Dusche u. a. hinzukommen. Der Wirkungsgrad jeder einzelnen dieser Ursachen ist in jedem Einzelfalle verschieden, der Organismus reagiert nur auf die Summe aller dieser manchmal entgegengesetzten Agentien, daher darf man keine besondere Konsequenz in den Veränderungen der Wärmeproduktion erwarten.

Resumieren wir die Resultate unserer Untersuchungen über die Wirkung heißer Prozeduren auf den Wärmehaushalt in der Nachperiode, so kommen wir zu folgenden Schlüssen:

Die Wärmeabgabe ist unmittelbar nach heißen Prozeduren erhöht; ihre Steigerung hängt sichtlich vom Grad der Erwärmung ab.

Die Wasserverdunstung ist deutlich gesteigert (mitunter ins Doppelte und Dreifache im Vergleich



mit der Norm) und stellt die Ursache der Steigerung der Wärmeabgabe vor. Nach der Periode gesteigerter Verdunstung folgt nicht selten eine unerhebliche Abnahme der Wasserverdunstung im Vergleich mit der Vorperiode.

Die während der Erwärmung gesteigerte Körpertemperatur fällt in der Nachperiode, zuerst rasch, dann allmählich, nicht selten im Laufe von zwei Stunden. Vor der sekundären Steigerung ist sie manchmal niedriger als vor dem Bade. Die gewöhnliche Differenz zwischen Axillar- und Rektaltemperatur ( $0,5^{\circ}$ ) ist in der ersten Zeit nach dem Bade erhöht. Die Wärmeproduktion fällt manchmal unmittelbar nach dem Bade, jedoch häufiger steigt sie. Mäßige Erwärmung hat stets eine gesteigerte Wärmeproduktion zur Folge. Nach einiger Zeit (1 bis 2 Stunden) ist sie in allen Fällen höher als vor dem Bad. Wärmeabgabe und Wasserverdunstung gehen nach Duschen nach den allgemeinen Gesetzen von statten. Die Daten betreffs der Wärmeproduktion bei Duschen entsprechen diesen Gesetzen nicht.

Die Bäder von  $28^{\circ}\text{R}$  ( $35^{\circ}\text{C}$ ) bilden eine besondere Gruppe, die der sog. thermisch-indifferenten Bäder.

A priori könnte man erwarten, daß nach diesen Bädern keine gleichartigen Veränderungen im Wärmehaushalt erhalten werden.

Die ersten Versuche, die mit diesen Bädern angestellt wurden, erbrachten die Bestätigung unserer Annahme. Es erwies sich, daß die Wirkung des sog. thermisch-indifferenten Bades vollständig von den individuellen Eigenschaften der zu Untersuchenden, ihrer Gewöhnung an diese oder jene Außentemperatur, ihrer Ernährung usw. abhängt.

So z. B. hat Chw...skij, Badewärter im Hospital, beständig mit warmem Wasser zu tun, hält sich in warmen, geheizten Räumen auf und ist daher in gewissem Grade an Kälte nicht



gewöhnt. Obgleich das indifferente Bad, das ihm verabfolgt wurde, eine Temperatur von über  $28^{\circ}$  R ( $35^{\circ}$  C) hatte, erwies es sich für ihn als kühles Bad. Die Wärmeabgabe nach dem Bade war herabgesetzt, ebenso die Wasserverdunstung, und das Versuchsobjekt empfand ein Gefühl von Kälte.

Zwei andere Personen, an denen Untersuchungen über die Wirkung indifferenter Bäder angestellt wurden, waren Gewerbetreibende, der eine Droschkenkutscher, der andere Straßenhändler. Beider Beruf beweist, daß sie an Kälte gewöhnt waren. Tagsüber hielten sie sich auf der StraÙe auf, die Nächte brachten sie im Nachtschl zu, wo sie erkrankten. Beiden schien ein Wannenbad von  $28^{\circ}$  warm und sehr angenehm. Als objektiver Beweis dafür können die kalorimetrischen Daten dienen. Angesichts dieser Resultate glaubte ich, nicht längere Zeit auf die Anstellung von Versuchen mit indifferenten Bädern verwenden zu müssen, in der Annahme, daß Wannenbäder von  $28^{\circ}$  R auf einige Personen die Wirkung kühler Bäder, auf andere die lauer ausüben.

#### **Der Wärmehaushalt bei Fieberkranken nach kalten Bädern.**

Die Untersuchungen über die Wirkungen hydropathischer Prozeduren auf den Wärmehaushalt Fieberkranker beziehen sich fast ausschließlich auf kalte Bäder. Warme und heiÙe Prozeduren wurden in dieser Hinsicht fast gar nicht berücksichtigt. Es liegt das hauptsächlich an dem Umstande, daß warme Prozeduren bei Fieberkranken relativ selten zur Anwendung kommen. Das Studium der Wirkung kalter Bäder auf den Wärmehaushalt Fieberkranker begann schon vor längerer Zeit, wohl gleichzeitig mit den Untersuchungen an Gesunden. Die ersten Forschungen fallen in jene Zeit, als kalte Prozeduren bei Fieberkranken, besonders in Typhusfällen, larga manu angewendet wurden. Damals verordneten Ärzte, wie z. B. Juergensen und Brand, den Typhuskranken in 24 Stunden 6—11 Bäder von ca.  $16^{\circ}$ . Die Untersuchungen über den Wärmehaushalt bei Fieberkranken während der Anwendung sehr kalter Bäder ergaben folgende Resultate. Zunächst erwies es sich, daß die Wärmeregulierung im fiebernden Organismus nach denselben Gesetzen von statten



geht wie bei Gesunden (Liebermeister, Wahl<sup>1)</sup>, Tschesnokow.<sup>2)</sup> Der Unterschied besteht darin, daß die Wärmeregulierung bei diesen Kranken auf eine höhere Ziffer eingestellt ist, die der fiebernde Organismus beinahe ebenso beharrlich konstant zu erhalten sucht wie der gesunde.

Bei gleichen Differenzen zwischen den Temperaturen des Körpers und des Badewassers verliert der Fieberkranke mehr Wärme als der Gesunde, produziert aber weniger als dieser. Demnach ist der wärmeentziehende Effekt kalter Bäder bei Fieberkranken größer als bei Gesunden. Die betreffenden Ziffern kann man bei Liebermeister finden, auch sind sie im Kursus der allgemeinen Therapie von Prof. M. W. Janowski angeführt.

Von den uns interessierenden Erscheinungen der Nachperiode wurde nur das Verhalten der Temperatur beobachtet. Nach Wahl hängt der wärmeentziehende Effekt des kalten Bades auch von dem Stadium des Fiebers ab, in dem das Bad verabreicht wird. Ein kaltes Bad im Stadium acme entzieht weit weniger Wärme als dasselbe Bad bei gleicher Körpertemperatur während der Remissionen im Stadium decrementi. Außerdem fand Liebermeister, daß der Effekt zweier kalter Bäder von bestimmter Dauer viel bedeutender ist als der eines einmaligen Bades von doppelt so langer Dauer.

Was nun die Wirkung des kalten Bades speziell auf den Fieberprozeß betrifft, so wurde von den früheren Autoren der antithermische Wert derselben in den Vordergrund gerückt. Da sie die größte Gefahr für den Organismus in der Steigerung der Körpertemperatur sahen, glaubten sie dem über die Norm hinaus erwärmten Organismus die überschüssige Wärme entziehen zu müssen. Daraus erklärt sich ihre Vorliebe für wärmeentziehende Heilmethoden.

In letzter Zeit haben einige Gelehrte, darunter Botkin, ihr Augenmerk hauptsächlich auf den gesteigerten Wärmeumsatz während der Anwendung kalter Bäder gerichtet. Von der Ansicht ausgehend, daß der Oxydationsprozeß während des Fiebers

1) Wahl, Petersburger med. Zeitschr., 1867.

2) Tschesnokow, Dissert., St. Petersburg, 1876.



zwar gesteigert ist, aber dennoch sehr viele unvollständig oxydierte Produkte zurückbleiben, die auf die kälteempfindenden Nervenzentren unnormal wirken, nahmen sie an, daß das kalte Bad eine vollständigere Verbrennung der nichtoxydierten Produkte fördert. Zu Versuchen an Fieberkranken wählten wir hauptsächlich Fälle von Abdominaltyphus und Rekurrens. Wir verglichen die Veränderungen im Wärmehaushalt während des Fieberstadiums und im fieberfreien Stadium unter dem Einflusse von Bädern von gleicher Dauer und Temperatur. Um den Einfluß von Quantität und Qualität der Speisen auszuschließen, wurde den Rekonvaleszenten und den Gesunden am Tage vor dem Versuche dieselbe Nahrung verabfolgt wie während der Krankheit. Die Tageszeit war bei den Untersuchungen dieselbe wie bei den Gesunden.

Die Untersuchungen wurden mit Bädern von  $23^{\circ}$  R ( $29^{\circ}$  C) und  $28^{\circ}$  R ( $35^{\circ}$  C) ausgeführt. Betrachten wir zunächst die erstgenannten Bäder ( $23^{\circ}$ ). Die Dauer derselben betrug 13—15 Min. Diese Bäder erwiesen sich nicht nur bei Fieberkranken, sondern auch bei Gesunden als intensiv kalte Prozeduren. Um den beträchtlichen Wärmeverlust während dieser Bäder zu kompensieren, mußte der Organismus eine exzessive Wärmemenge entwickeln. Die Wirkung einer solchen gesteigerten Wärmebildung einerseits und energische Wärmeentziehung durch das kalte Bad anderseits veränderten den Wärmezustand des Organismus auf verschiedene Weise.

In einigen Fällen konnten wir bekannte Erscheinungen beobachten. Der Wärmeverlust durch Wasserverdunstung und die Wärmebildung sanken prompt unmittelbar nach der Prozedur, d. h. in der Periode der primären Nachwirkung. Nach einiger Zeit glich sich dieses Fallen aus. Manchmal beobachtete man in der Periode der sekundären Nachwirkung eine Steigerung der Produktion. Als Beispiel führen wir folgende zwei Versuche an s. Tabelle IX).

(Siehe Tabelle IX auf S. 357 und IX a auf S. 358.)



Tabelle IX.

Diagnose: Ileo-Typhus

Fedor M... woi, 24 Jahre alt, Soldat			Bad von 29° C (23° R)											
Körper- gewicht in kg	Körper- höhe in 1000 cem	Periode der Krankheit	Bedin- gungen der Kalorien- beobach- tung	Wärmeein- gabe in Kal. für 15 Min.	Differenz	Gesamte Wärmepro- dukt in Kal.	Differenz für 15 Min.	Menge der ausgeschw. Dämpfe für 15 Min.	Differenz	Körper- temperatur in recto	Differenz	Körper- temperatur in axilla	Differenz	Anmerkungen
64	1,95	11. Tag	Vor dem Bade	25,85	— 6,45	36,78	— 15,88	12,67	— 3,07	39,08	— 0,58	38,6	— 2,0	1) 20 Min. nach dem Bade.
		Remis- sionen	Nach dem Bade	19,4		20,9		9,6		38,5 <sup>1)</sup> 37,83 <sup>2)</sup>		36,6 <sup>1)</sup> 36,8 <sup>2)</sup>	— 1,8	2) 50 Min. nach dem Bade (fror im Bad, doch nicht stark).
63,8	1,96	Fieber- freie Periode	Vor dem Bade	19,79		19,75		11,26		37,3		36,65		1) 20 Min. nach dem Bade.
		7 Tage, normale Tempera- tur	Nach dem Bade	17,06	— 2,73	14,41	— 5,34	8,71	— 2,55	36,72 <sup>1)</sup> 36,3 <sup>2)</sup>	— 0,58 — 1,0	35,45 <sup>1)</sup> 35,8 <sup>2)</sup>	— 1,3 — 0,85	2) 50 Min. nach dem Bade.



Tabelle IXa.

Diagnose: Leo-Typhus

Michael K., n. 24 Jahre alt,  
Soldat

Bad von 29° C (23° R). Dauer 13 Min.

Körpergew. in kg	Körper- fläche in 1000 qcm	Periode der Krankheit	Bedin- gungen der Kalorimet.- Beobach- tung	Gesamte Wärmeab- gabe in Kal. für 15 Min.	Differenz	Gesamte Wärme- produkt in Kal. für 15 Min.	Differenz	Menge der ausgesch. Dämpfe für 15 Min.	Differenz	Körper- temperatur in recto	Differenz	Körper- temperatur in axilla	Differenz	Anmerkungen
52	17,14	Schweres Rezidiv, Periode acne	Vor dem Bade	20,43	-3,2	15,25	+2	8,346	0	39,3	-0,32	39,38	-1,58	1) 20 Min. nach dem Bade.
			Nach dem Bade	17,23		17,25		8,346		39,48 <sup>1)</sup>	-0,67	37,8 <sup>1)</sup>	-0,88	2) 80 Min. nach dem Bade.
										39,13 <sup>2)</sup>		38,5 <sup>2)</sup>		Nach dem Bade hef- tiger Schauer.
50,2	16,74	Gegen Ende des schweren Rezidivs	Vor dem Bade 20 Min. nach dem Bade	19,38	-6,67	13,5	-0,83	10,16	-4,62	39,62	-0,84	39,2	-0,8	1) 35 Min. nach dem Bade.
			1 1/2 Std. n. d. Bade	12,71	-3,18	12,67	+7,27	5,54	-3,69	38,78 <sup>1)</sup>	-0,87	38,4 <sup>1)</sup>	-0,65	2) 1 Std. 10 Min. nach dem Bade.
				16,2		20,77		6,47		38,75 <sup>2)</sup>	-0,52	38,55 <sup>2)</sup>	-0,5	3) 2 Std. 25 Min. nach dem Bade.
66,5	18,17	Periode der voll- ständigen Geneung	Vor dem Bade	23,41	-3,0	16,34	-0,13	11,74	-1,0	37,28	0	37,2	+0,05	1) 20 Min. nach dem Bade.
			Nach dem Bade	20,41	-1,167	16,21	-3,724	10,74	+0,04	37,28 <sup>1)</sup>	-0,42	37,25 <sup>1)</sup>	-0,66	2) 50 Min. nach dem Bade.
		3 Wochen normale Temp.	1 St. 50 M. nach dem Bade	22,243		12,616		11,78		36,86 <sup>2)</sup>	-0,23	36,54 <sup>2)</sup>	-0,42	3) 2 Std. 25 Min. nach dem Bade.
										37,05 <sup>2)</sup>		36,78 <sup>2)</sup>		



Diese beiden Versuche, von denen der eine im Stadium acme des Fieberprozesses, der andere im Stadium der Entfieberung angestellt wurde, ergaben in bezug auf den Charakter der Veränderung gleichartige, doch in bezug auf den Grad derselben verschiedene Resultate.

Alle Daten des Fieberstadiums weisen höhere absolute Werte auf als die Daten der Norm. Der Abfall der Temperatur, der Wärmeabgabe, der Wasserverdunstung und die starke Abnahme der Wärmeproduktion sind unmittelbar nach dem Bade zu konstatieren. Im Stadium des Fiebers sind alle diese Erscheinungen bedeutend schwächer ausgedrückt. Beachtung verdient der Umstand, daß die GröÙe der Wärmeabgabe, Wärmeproduktion und Wasserverdunstung bedeutend höher ist als während der Norm. Ganz analoge Erscheinungen finden wir auch beim zweiten Kranken (Ileo-Typhus).

Der erste Versuch wurde im Stadium acme angestellt. Nach dem Bade beobachten wir beim Kranken heftigen Schauer, der, wie es schien, statt der gewöhnlichen Verminderung ein Steigen der Wärmeproduktion zur Folge hatte. Der zweite Versuch wurde gegen Ende eines Rezidivs angestellt, als das Fieber schon einen etwas schwächeren Charakter hatte. Die primäre Nachwirkung des Bades war deutlich zu konstatieren. Nach der Abnahme stieg die Wärmeproduktion in der Periode der sekundären Nachwirkung wiederum, wie wir es oft bei Gesunden gesehen hatten. Der dritte Versuch wurde an M...k angestellt, als er sich vollständig erholt hatte, und kann als Versuch am Gesunden gelten.

Die zweite Gruppe der Versuchsobjekte unterscheidet sich von der ersten.

Nachstehend einen Versuch dieser Gruppe.

Alexis Tsch...ko (Tabelle X S. 360), Bauer, wurde am 15. Tag zum ersten Male untersucht. Ein Bad von 23°R und 15 Min. Dauer vertrug er gut. Die Veränderungen im Wärmehaushalt waren wie gewöhnlich. Der zweite Versuch wurde nach zwei Wochen zu Beginn der fieberfreien Periode angestellt. Der Kranke



Tabelle X.

Diagnose: Ileo-Typhus

Alexis Tech., 30, 28 Jahre alt, Arbeiter				Bad von 29° C (23° R), Dauer 13 Min.										
Körpergew. in kg	Körper- fläche in 1000 qcm	Periode der Krankheit	Bedin- gungen der Kalorimet.- Beobach- tung	Gesamte Wärmeab- gabe in Kal für 15 Min.	Differenz	Gesamte Wärmepro- dukt in Kal. für 15 Min.	Differenz	Menge der ausgesch. Dämpfe für 15 Min.	Differenz	Körper- temperatur in recto	Differenz	Körper- temperatur in axilla	Differenz	Anmerkungen
52	17,14 <sup>2</sup>	Acme Nach dem Bade 2 St. 15 M. nachdem Bade	Vor dem Bade 28,95 —8,95 20,0 —4,7 24,25	27,66 —4,64 23,02 —10,35 17,31	15,7 —5,84 9,86 —6,3 9,4	39,3 37,7 <sup>1)</sup> —1,92 37,38 <sup>2)</sup> —0,56 38,74 <sup>3)</sup>	38,2 —1,67 36,52 +0,14							<sup>1)</sup> 20 Min. nach dem Bade. <sup>2)</sup> 50 Min. nach dem Bade. <sup>3)</sup> 3 Std. nach dem Bade. Verzug d. Bad gut.
48,6	16,38	3 Tage fieberfrei. Eine Mittelnach- t. entzünd. unmittelb. 2 St. 15 M. hervorher nach dem durchg. Bade	Vor dem Bade 21,05 —3,12 17,93 —2,89 18,16	17,02 —11,19 5,83 +5,61 22,63	10,59 —2,13 8,46 —2,68 7,91	37,0 —1,3 35,7 —1,6 35,4 —0,6 36,4	36,1 —1,0 35,1 —1,2 34,9 —0,1							Zeit d. Temperatur- messung dieselbe wie im vorher- gehend. Versuch. Fror im Bad. Zittert.
54	17,6	Genesen. Fiebert seit einem Monat 2 St. 15 M. nach dem Bade	Vor dem Bade 23,28 —0,22 23,06 +0,83 24,11	17,808 +29,66 47,47 +20,152 37,96	14,78 —6,42 8,36 —3,1 11,68	37,15 —1,75 35,4 —1,15 35,5 +0,03 37,18	36,3 —1,1 35,2 —0,8 35,5 +0,14							Temperaturmes- sung wie vorher- gehend. Spürte gar keine Kälte im Bad.



war damals noch schwach, während des Fiebers hatte er viel an Gewicht verloren. Im Bade fror er, obwohl wir keinen starken Schauer beobachteten. Der Wärmehaushalt wies nach dem Bade keine außergewöhnlichen Erscheinungen auf. Die absoluten Werte der Differenzen sind geringer als im ersten Versuch. Die Wärmeproduktion der Periode der sekundären Nachwirkung übersteigt die Norm. Es verging ein Monat, der Kranke wurde kräftiger, sein Gewicht nahm um ein Beträchtliches zu. Er schien normal zu sein. Die Untersuchung seines Wärmehaushaltes nach dem Bad ergab eine sehr unbedeutende Verringerung der Wärmeabgabe und eine enorme Wärmeproduktion unmittelbar nach dem Bade. In diesem »spürte« Patient »fast gar keine Kälte« (siehe Tabelle). In diesem Falle sind die Daten der Wärmeproduktion bemerkenswert. Aus den vorhergehenden Versuchen mit Gesunden sahen wir, daß die Wärmeproduktion unter dem Einfluß kalter Bäder in der Periode der primären Nachwirkung sinkt. In diesem Fall ist aber das Gegenteil zu beobachten. Wenn die Wärmeproduktion in der Nachperiode gesteigert ist, während der Kranke Schüttelfrost hat und vor Kälte zittert — so ist das die gewohnte Erscheinung, doch wir konstatierten hier eine Steigerung der Wärmeproduktion bei einer schon gesunden Person einen Monat nach der Krankheit, als sie schon vollständig zu Kräften gekommen war. Patient erklärt, daß das Bad ihm viel weniger kalt schien als früher, und daß er keinen Schüttelfrost gefühlt habe. Diese Tatsache, die wir auch bei anderen Personen beobachten konnten, ist nicht leicht zu erklären. Möglicherweise kommt hier der Einfluß reichlicherer Nahrung zur Geltung, vielleicht aber haben diese Personen, da sie im Laufe der Krankheit sehr oft Bäder erhielten, die für sie kühl waren, allmählich in sich die Fähigkeit entwickelt, der Kältewirkung zu widerstehen. In diesem Falle haben wir es mit einer Art von Trainierung zu tun. In diesem Sinne ist es interessant, den Gang der Rektaltemperatur bei diesen Personen und dem Versuchsobjekt der ersten Gruppe Nr. 1, das nicht fiebert, jedoch nach Typhus mit einem Rezidiv noch nicht ganz kräftig ist, zu vergleichen.



	Alexis Tsch...ko Tabelle X	Fedor M...woi Tabelle IX
	in recto	
Vor dem Bade . . .	37,15	37,3
20 Min. n. d. Bade . . .	35,4	36,72
35 » » » » . . .	35,5	—,—
50 » » » » . . .	36,0	36,3
2 Std. 15 » » » » . . .	36,85	—,—
2 » 45 » » » » . . .	37,0	
3 » » » » » . . .	37,18	

Nach einem Bad von gleicher Temperatur und gleicher Dauer begann bei Al. Tsch...ko die Rektaltemperatur schon nach 35 Min. zu steigen, während sie bei Fedor M... woi noch 50 Min. nach Schlufs des Versuches anhaltend fiel.

Betrachten wir noch eine Tatsache, die in der Tabelle XI deutlich zutage tritt.

Beim Vergleichen der Veränderungen im Wärmehaushalt nach Bädern im Stadium acme mit den Veränderungen nach einem ähnlichen Bad im Stadium decrementi fällt es auf, daß der Effekt des Bades während der acme des Fiebers sich viel schwächer äußert als im Stadium decrementi.

Außer den oben beschriebenen Bädern wurden bei den Fieberkranken Bäder von 28° R und 15 Min. Dauer angewendet. Solche Bäder üben auf die Fieberkranken die Wirkung kalter Prozeduren aus, — wie aus folgender Tabelle hervorgeht. — obgleich nach der Genesung dieselben Personen auf solche indifferente Bäder wie auf warme reagieren.

Mit warmen Prozeduren wurden an Fieberkranken keine systematischen Beobachtungen angestellt. Die Versuche mit heißen Bädern beweisen, daß die Wirkung heißer Bäder auf den Fieberkranken in der Nachperiode denselben Charakter hat wie bei Gesunden. Sodann, was den Wärmehaushalt unabhängig vom Bad betrifft, so können wir ohne auf Einzelheiten einzugehen, sagen, daß sowohl Wärmeproduktion als Wärmeabgabe bei unseren Fieberkranken unter gewöhnlichen Verhältnissen höher



Tabelle XI.

Diagnose: Ileo Typhus														
Alexis M...w, 24 Jahre alt, Kosak				Bad von 29° C (23° R). Dauer 11 Min.										
Körpergew in kg	Körper- fläche in 1000 qcm	Periode der Krankheit	Bedin- gungen der Kalorienbe- obach- tung	(Gesamte Wärmeab- gabe in Kal. für 15 Min.	Differenz	Gesamte Wärmepo- stekt in Kal. für 15 Min.	Differenz	Menge der Harnsäure für 15 Min.	Differenz	Körper- temperatur in recto	Differenz	Körper- temperatur in axilla	Differenz	Anmerkungen
70,8	21,06	Stadium acme	Vor dem Bade	24,4	— 2,2	32,04	— 2,2	13,5	— 1,56	39,18	— 0,72	38,37	— 2,0	1) 20 Min. nach dem Bade.
			Nach dem Bade	22,2	— 2,2	29,84	— 2,2	11,94	— 0,7	38,48	— 0,7	36,37 1)	— 0,885 2)	50 Min. nach dem Bade.
66	20,1	Stadium decre- menti	Vor dem Bade	25,73	— 6,3	35,33	— 10,25	11,44	— 0,68	39,0	— 0,8	38,43	— 1,33	1) 20 Min. nach dem Bade.
			Nach dem Bade	19,43	— 4,1	25,08	— 3,2	10,76	— 1,61	38,2 1)	— 0,8	37,1 1)	— 0,68	50 Min. nach dem Bade.
			1 St. 50 M. nach dem Bade	21,63	— 3,2	38,53	— 0,3	9,83	— 0,3	38,2 2)	— 0,3	37,75 2)	— 0,33	2 Std. 25 Min. nach dem Bade. Fühlt sich noch schwach.
65,6	20	9. Tag Tempera- tur normal	Vor dem Bade	22,57	— 2,32	17,3	— 7,44	9,677	— 1,066	37,8	— 1,0	36,95	— 0,8	1) 20 Min. nach dem Bade.
			Nach dem Bade	20,25	— 3,1	24,77	— 3,02	8,611	— 1,6	36,8 1)	— 0,82	36,15 1)	— 0,72	50 Min. nach dem Bade.
			1 St. 50 M. nach dem Bade	19,47	— 3,1	20,32	— 0,4	8,077	— 0,4	36,58 2)	— 0,4	36,23 2)	— 0,3	1 Std. 50 Min. nach dem Bade. Fror, doch nicht stark.



sind als bei denselben Personen im normalen Zustand. Die Menge der Dämpfe überschreitet nicht die Grenzen der Norm.

Auf Grund eigener Beobachtungen über den Wärmehaushalt Fieberkranker nach hydropathischen Prozeduren erlauben wir uns folgende Schlüsse zu ziehen:

Der Wärmehaushalt Fieberkranker nach hydropathischen Prozeduren unterliegt im allgemeinen denselben Gesetzen wie bei Gesunden.

Auf die Veränderungen im Wärmehaushalt nach dem Bade hat das Stadium des Fieberprozesses großen Einfluss. So z. B. bewirkt das Stadium acme eingreifende Veränderungen im Gang sowohl der Wärmeproduktion als auch der Wärmeabgabe, indem es die Wirkung des Bades beeinträchtigt. Im Stadium decrementi hat ein kaltes Bad den größten Effekt.

---



# Über den Einfluß künstlicher Stoffwechselalterationen auf die Produktion der Antikörper.

(Ausgeführt mit Unterstützung der Kaiserl. Akademie der Wissenschaften  
in Wien.)

Von

Privatdozent Dr. **Paul Th. Müller**,  
Assistent am Institute.

(Aus dem hygienischen Institut der Universität Graz.)

## I. Einleitung.

Die Produktion der Antikörper, wie sich dieselbe an die Resorption der verschiedenartigsten Antigene anschließt, stellt zweifellos eine Schutz- und Abwehrreaktion des Organismus dar, welche dahin abzielt, die aufgenommenen körperfremden Substanzen in irgend einer Form unschädlich zu machen, sei es, daß es sich hierbei um eine Entgiftung toxischer Stoffe, um eine Vernichtung und Abtötung lebender Krankheitskeime oder um eine Fällung und Koagulation löslicher eiweißartiger Substanzen handelt. Dieses Auftreten wirksamer Stoffe im Blute und in den Geweben vermag nun nicht nur dem betreffenden Organismus eine erhöhte Widerstandsfähigkeit, eine Immunität gegenüber den in Rede stehenden Krankheitserregern und Giftstoffen zu verleihen, derart, daß derselbe von einer zweiten Erkrankung verschont bleibt, sondern wir werden mit Rücksicht auf die große Schnelligkeit, mit welcher die Entstehung der Antikörper — oft im Verlaufe weniger Stunden oder Tage nach der Resorption der betreffenden Antigene — einsetzt, wohl



die berechnigte Annahme machen dürfen, daß dieselbe bereits der ersten Infektion bzw. Intoxikation zugute kommen wird, und daß dieselbe daher aufs innigste mit den Heilungsvorgängen zusammenhängen dürfte, welche sich an die gesetzten Schädigungen anschließen.

So hat man besonders bei jenen Infektionskrankheiten, welche, wie die Pneumonie, einen kritischen Ausgang zu nehmen pflegen, das Eintreten dieser Krisis mit der massenhaften Produktion von Schutzstoffen in Beziehung gebracht, welche gerade um diese Zeit das Blut überschwemmen sollen, und man wird jedenfalls, auch wenn man die Vorstellung nicht vollkommen teilen sollte, doch zugeben können, daß die Geschwindigkeit und Intensität, mit welcher die genannte heilsame Reaktion erfolgt, von größter Bedeutung für den ganzen Verlauf des Infektionsprozesses sein dürfte.

Von diesem Gesichtspunkte ausgehend, legte ich mir nun die Frage vor, ob es möglich sei, die Fähigkeit des Organismus, auf die Einverleibung bakterieller Substanzen mit der Produktion von Antikörpern zu reagieren, durch irgendwelche Eingriffe in das normale Stoffwechselgetriebe zu beeinflussen, entweder zu steigern oder aber herabzusetzen.

Mit Rücksicht auf die oben dargelegten Erwägungen wurden hierbei solche Einwirkungen und Eingriffe auf den Organismus ausgewählt, von welchen nach andern Versuchen oder nach praktischen Erfahrungen feststand, daß dieselben nicht nur den Verlauf von Infektionskrankheiten im günstigen oder auch im ungünstigen Sinne zu beeinflussen vermögen, sondern daß dieselben direkt auch die Empfänglichkeit für die betreffenden pathogenen Mikroorganismen zu erhöhen oder vermindern imstande sind.

Ich habe bereits in einer früheren Arbeit<sup>1)</sup> über einige in dieser Richtung angestellte Versuche berichtet, und möchte mir hier der Vollständigkeit halber nur gestatten, das wesentliche

---

1) Centralbl. f. Bakt., 1903.



Ergebnis derselben an der Hand der nebenstehenden tabellarischen Zusammenstellung kurz zu resumieren.

**Hungerversuche (Tauben).**

H = Hunger, C = Kontrolle.

Bact. typhi , pyocyaneus		Bac. dysenteriae Vibrio Metschnikoff Bac. proteus		
H > C	H < C	H < C	H = C	H > C
H > C		H < C	H = C	H > C
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
H > C		H < C		
Durchschnittl. Verhältnis	$\frac{H}{C}$	H < C	Durchschnittl. Verhältnis	$\frac{C}{H}$
$\frac{H}{C} = 3,2$		H < C	$\frac{C}{H} = 4,6$	
		H < C		

Der Zweck dieser Experimente war, den Einfluss der Nahrungsentziehung auf die Antikörperproduktion der Tauben festzustellen. Zur Immunisierung wurden bei denselben fünf verschiedene Bakterienarten verwendet, nämlich Bact. typhi, pyocyaneum, Bac. dysenteriae, Vibrio Metschnikoff und Bac. proteus. In der genannten Tabelle findet sich nun angegeben, ob bei dem betreffenden Einzelversuche der Agglutinationswert des Serums bei dem Hungertiere (H) größer, gleich oder kleiner war als bei dem entsprechenden Kontrolltiere (C). Beispielsweise bedeutet also  $H > C$ , dass das Blutserum des Hungertieres in dem vorliegenden Versuche die zur Immunisierung verwendeten Bakterien noch in höherer Verdünnung agglutinierte als das Serum des dazu gehörenden Kontrolltieres.

Ein Blick auf die Tabelle lehrt nun ohne weiteres, dass die gesamten Versuche sich nach der Art der zur Injektion dienenden Mikroorganismen in zwei Gruppen sondern. Die eine dieser



beiden Gruppen, welcher *Bact. typhi* und *Bact. pyocyaneum* angehören, ist dadurch charakterisiert, daß die Hungertauben fast stets (9 mal unter 10 Versuchen) mehr Agglutinine produziert hatten als ihre Partner; die andere Gruppe hingegen, welche den Dysenteriebazillus, *Proteus* und *Vibrio Metschnikoff* enthält, zeigte genau das entgegengesetzte Verhalten. Hier war unter 17 Versuchen 13 mal der Agglutinationstiter bei den Kontrolltieren größer als bei den Hungertieren, 2 mal bestand kein Unterschied, und nur 2 mal zeigte sich  $H > C$ .

Dieselbe Differenz äußert sich auch in dem Durchschnittswerte des Quotienten  $\frac{H}{C}$  bzw.  $\frac{C}{H}$ <sup>1)</sup>. Bei der ersten Gruppe der Versuche ist  $\frac{H}{C}$  ungefähr gleich 3, bei der zweiten Gruppe hingegen ist das Reziproke dieses Quotienten, also  $\frac{C}{H}$ , gleich 4,6.

Der Schluss, den wir in der oben zitierten Arbeit aus diesen Versuchen gezogen haben, ging dahin, daß die Nahrungsentziehung die Produktion der Agglutinine sehr wesentlich zu beeinflussen vermag, daß jedoch die Richtung, nach welcher sich dieser Einfluss äußert, von der Art der einverleibten Bakterienspezies abhängig erscheint. So hatte unsere erste Gruppe von Versuchen eine Vermehrung der Agglutininproduktion, unsere zweite Gruppe eine Verminderung derselben unter dem Einfluss der Nahrungsentziehung erkennen lassen.

Die vorliegende Mitteilung sucht nun, diese Versuchsergebnisse, die wir hier kurz und summarisch wiedergegeben haben, nach verschiedenen Richtungen zu erweitern und zu ergänzen, indem eine ganze Reihe anderer Einwirkungen auf den Stoffwechsel des Organismus in den Kreis der Betrachtung einbezogen wurde. Diese Einwirkungen sind:

- I. die besondere Art der Ernährung;
- II. die Vergiftung mit Phloridzin;

---

1) Bezüglich der Art der Berechnung dieser Quotienten vergleiche die Anmerkung im folgenden Abschnitte!



- III. die Vergiftung mit Alkohol;
- IV. die Vorbehandlung mit intraperitonealen Aleuronatinjektionen;
- V. die Vorbehandlung mit intravenösen Injektionen von zimmtsauerm Natron (Hetol).

Wir wollen unsere Experimente in der Reihenfolge, welche durch diese Aufzählung gegeben ist, besprechen, und am Schlusse jeder dieser Abschnitte, so weit dies überhaupt möglich ist, das Fazit aus denselben zu ziehen suchen.

## II. Einfluß der Art der Ernährung.

Über den Einfluß der Art der Ernährung auf die Widerstandsfähigkeit des Organismus gegenüber den Infektionskrankheiten ist nur sehr wenig bekannt. Zwar weiß man, daß eine wenig abwechslungsreiche, mit geringer Sorgfalt zubereitete, eiweißarme Kost, wie sie häufig in Gefangenhäusern und ähnlichen Anstalten gereicht wird, den Ernährungszustand der betreffenden Individuen sehr bedenklich zu verschlechtern vermag und die Empfänglichkeit für Krankheitserreger, speziell für den Tuberkelbazillus, ganz enorm erhöht. Da jedoch in solchen Fällen neben der unzureichenden Ernährung noch eine große Zahl anderer in demselben Sinne wirkender Schädlichkeiten, wie Mangel an körperlicher Bewegung, an Licht und Luft, ungünstige Wohnungsverhältnisse, endlich auch psychische Einflüsse mit ins Spiel kommen, so ist es unmöglich, die Rolle eines einzelnen dieser Faktoren gesondert zu betrachten, und es vermögen uns somit derartige Erfahrungen mit Rücksicht auf die obige Fragestellung doch nur recht unsichere und sehr allgemein gehaltene Aufschlüsse zu geben. Auch was den vielfach behaupteten Zusammenhang zwischen der animalischen oder vegetabilischen Ernährungsweise des Menschen mit seiner Disposition zu gewissen Infektionskrankheiten betrifft, so sind unsere wirklich positiven Kenntnisse hierüber fast gleich null zu setzen, und es bleibt daher künftigen Forschungen vorbehalten, diese gewiß höchst wichtigen Fragen zu beantworten.



Aber auch die — allerdings nicht sehr zahlreichen — Versuche, auf experimentellem Wege Einblick in die Wechselbeziehungen von Ernährungsweise und Resistenz zu erlangen, haben nur sehr geringe und zum Teil einander widersprechende Tatsachen zutage gefördert. Zwar hat C. Müller gefunden, daß mit Brot, also mit vegetabilischer Nahrung gefütterte Ratten gegen Milzbrand empfindlicher sind als solche, welche bei Fleischnahrung gehalten werden; Hahn hat jedoch bei vier Hunden des gleichen Wurfes, von denen zwei kurz nach der Geburt beständig mit Brot, zwei jedoch mit Fleisch gefüttert wurden, keinen Unterschied in der Empfänglichkeit gegenüber dem Anthraxbazillus konstatieren können, und auch keine Differenz in der bakteriziden Wirkung ihres Blutserums gefunden.

Nur auf dem Gebiete der Säuglingsernährung liegt eine hierher gehörige — allerdings noch nicht nachgeprüfte — Beobachtung von Moro vor, nach welcher das Serum von Brustkindern stärker bakterizid und hämolytisch wirkt als das Serum künstlich ernährter Säuglinge, und nach welcher sogar bei dem einzelnen Säugling durch Wechsel der natürlichen und der künstlichen Ernährung eine entsprechende Änderung der bakteriziden Wirksamkeit des Blutserums hervorgerufen werden kann.

Über den Einfluss der Ernährungsweise auf die Produktion der Antikörper scheinen, soweit ich die Literatur überblicken konnte, überhaupt noch keine Mitteilungen gemacht worden zu sein.

Meine Versuche wurden nun in folgender Weise angestellt. Als Versuchstiere dienten, — wie bei meinen eingangs erwähnten Versuchen über die Einwirkung der Nahrungsentziehung auf die Entstehung der Agglutinine — Tauben, welche dem Gewichte nacheinander paarweise zugeordnet wurden. Die eine Serie dieser Tiere wurde nun mit einer eiweiß- und fettreichen Nahrung, nämlich mit gekochter Kuhmilch und etwas trockener Semmel gefüttert, während die andere Serie eine fett- und eiweißarme Nahrung erhielt, die jedoch reichlich Kohlehydrate enthält: nämlich gekochte Kartoffeln. Beide Serien von Tieren wurden etwa 14 Tage vor dem eigentlichen Beginn der Versuche auf das



betreffende Nahrungsregime gesetzt, und zwar teils aus dem Grunde, weil manche Tauben in den ersten Tagen das ihnen vorgesetzte Futter verschmähten, teils deshalb, damit der Einfluß der Ernährungsweise sich durch genügend lange Zeit geltend zu machen Gelegenheit finde.

Zur Immunisierung dienten zwei verschiedene Bakterienarten: nämlich *Bac. pyocyaneus* einerseits, *Bact. proteus* anderseits. Die 24stündigen Agarkulturen dieser Mikroorganismen wurden stets vor der Injektion durch  $\frac{1}{2}$ stündiges Erhitzen auf 55—60° abgetötet und dann den Versuchstieren intraperitoneal eingespritzt. Die Injektionen wurden meist in Intervallen von zwei bis drei Tagen wiederholt, derart, daß die Gesamtzahl der Einspritzungen gewöhnlich drei betrug.<sup>1)</sup> Zwei Tage nach der letzten Injektion wurde dann aus der Flügelvene Blut entnommen, in ca. 10 cm langen Glasröhrchen von etwa 2 mm Lichte aufgefangen, die Röhrchen dann an einem Ende mittels eines Tropfens Siegelack geschlossen und zentrifugiert. Mit dem so gewonnenen Serum wurde dann in der üblichen Weise, in engen Eprouvetten, die Agglutinationsreaktion angestellt und die Serumtitel der dem Gewichte nach zueinander gehörenden Tiere miteinander verglichen.

Die Ergebnisse dieser Versuche sind in den nachstehenden Protokollen enthalten.

#### Pyocyaneus-Versuche.

Taube A und C vom 12. XI. ab mit Milch und Semmel, B und D mit Kartoffeln gefüttert. 25. XI., 28. XI. und 2. XII. 2 ccm *Pyocyaneus*-bouillon intraperitoneal. 4. XII. Blutentnahme.

Taube A <sup>1)</sup> :	12. XI. 385 g, 20. XI. 390 g, 25. XI. 387 g	} Milch.
„ C:	12. XI. 337 g, 20. XI. 334 g, 25. XI. 330 g	
„ B:	12. XI. 367 g, 20. XI. 310 g, 25. XI. 317 g	} Kartoffel.
„ D:	12. XI. 345 g, 20. XI. 325 g, 25. XI. 345 g	

1) Die Versuchsanordnung wurde deshalb eingeschlagen, weil sich zu wiederholten Malen herausgestellt hatte, daß eine zweimalige Bakterien-einspritzung bei diesen Tieren nicht hinreicht, um genügende Agglutinin-mengen in deren Serum entstehen zu lassen.

2) Die zusammengehörigen Tiere sind durch die im Alphabet aufeinanderfolgenden Buchstaben bezeichnet.



4. XII.	Ver- dünnung	Milch		Kartoffel	
		A	C	B	D
	1:4	+++	+++	+++	+++
	1:8	+++	+++	+++	+++
	1:16	+++	+++	0	+++
	1:32	+++	+++	0	+++
	1:64	+++	+++	0	+++
	1:128	+++	+++	0	+++
	1:256	0	+++	0	++
	1:512	0	++	0	0
	1:1024	0	0	0	0

Taube E Milch, Taube F Kartoffel; sonst wie oben, aber die Injektion mit einem anderen *Pyocyaneus*-stamm vorgenommen.

Taube E: 12. XI. 285 g, 20. XI. 275 g, 25. XI. 304 g.

„ F: 12. XI. 315 g, 20. XI. 282 g, 25. XI. 307 g.

4. XII.	Ver- dünnung	Milch	Kartoffel
		E	F
	1:4	+++	+++
	1:8	+++	+++
	1:16	+++	0
	1:32	+	0

Je 4 Tauben vom 8. X. ab einerseits mit gekochten Kartoffeln, anderseits mit Milch und trockener Semmel gefüttert. 15. X. je 2 ccm *Pyocyaneus*-bouillon. Es starben je eine Taube beider Serien. 17. X. je 2 ccm, 20. X. je 3 ccm *Pyocyaneus*. 24. X. Blutentnahme.

Taube A: 8. X. 331 g, 14. X. 337 g, 24. X. 310 g	} Milch.
„ E: 8. X. 305 g, 14. X. 337 g, 24. X. 341 g	
„ C: 8. X. 301 g, 14. X. 300 g, 24. X. 316 g	
„ B: 8. X. 341 g, 14. X. 343 g, 24. X. 271 g	} Kartoffel.
„ F: 8. X. 329 g, 14. X. 323 g, 24. X. 280 g	
„ K: 8. X. 323 g, 14. X. 305 g, 24. X. 319 g	

20. X.	Ver- dünnung	Milch			Kartoffel		
		A	E	C	B	F	K
	1:5	+++	+++	+++	++	+++	++
	1:10	+++	+++	+++	0	+++	+
	1:20	+++	+++	++	0	++	0
	1:40	+++	+++	0	0	0	0
	1:80	+++	+++	0	0	0	0
	1:160	+	+	0	0	0	0
	1:320	0	0	0	0	0	0
	1:640	0	0	0	0	0	0



	Verdünnung	Milch			Kartoffel		
		A	E	C	B	F	K
24. X.	1:8	+++	+++	+++	+++	+++	0
	1:16	+++	+++	+++	+++	+++	0
	1:32	+++	+++	+++	+++	+++	0
	1:64	+++	+++	+++	+++	+++	0
	1:128	+++	+++	++	0	++	0
	1:256	++	+++	0	0	0	0
	1:512	0	++	0	0	0	0
	1:1024	0	0	0	0	0	0

Je 5 Tauben vom 20. IX. ab einerseits mit gekochten Kartoffeln, anderseits mit Milch und Semmel gefüttert. 26. IX. 6 ccm *Pyocyaneus*-Bouillonkultur intraperitoneal injiziert. Es starben 3 Tiere der Kartoffelserie, 2 der Milchserie in den ersten beiden Tagen nach der Injektion. 2. X. Injektion von 2 ccm *Pyocyaneus*bouillon, ebenso 5. X. Blutproben entnommen: 1. X., 5. X.

Taube C: 20. IX. 322 g, 5. X. 282 g	} Milch.
„ E: 20. IX. 458 g, 5. X. 402 g	
„ G: 20. IX. 328 g, 5. X. 324 g	
„ D: 20. IX. 316 g, 5. X. 315 g	} Kartoffel.
„ F: 20. IX. 425 g, 5. X. 418 g	
„ B: 20. IX. 241 g, 5. X. 232 g	

	Verdünnung	Milch			Kartoffel		
		C	E	G	D	F	B
1. X.	1:10	+++	0	0	0	0	0
	1:20	+++	0	0	0	0	0
	1:40	0	0	0	0	0	0
	1:80	0	0	0	0	0	0
5. X.	1:10	+++	+++	+++	0	0	0
	1:20	+++	+	+++	0	0	0
	1:40	+++	0	+	0	0	0
	1:80	+	0	0	0	0	0
	1:160	0	0	0	0	0	0

Je 4 Tauben vom 28. X. ab mit Milch und Semmel bzw. gekochten Kartoffeln gefüttert. 5. XI. 2 ccm *Pyocyaneus*kultur (erwärmt). 8. XI. und 11. XI. je 3 ccm. Es starben 2 Kartoffeltauben und 1 Milchtube. 13. XI. Blutentnahme.

Taube H: 28. X. 318 g, 5. XI. 330 g, 11. XI. 282 g	} Milch.
„ A: 28. X. 365 g, 5. XI. 390 g, 11. XI. 353 g	



374 Einfluß künstl. Stoffwechselalterationen auf d. Produkt. d. Antikörper.

Taube E: 28. X. 337 g, 5. XI. 297 g, 11. XI. 240 g }  
 , D: 27. X. 340 g, 5. XI. 280 g, 11. XI. 235 g } Kartoffel.

	Verdün- nung	Milch		Kartoffel	
		H	A	E	D
13. XI.	1:4	+++	+++	0	+++
	1:8	+++	+++	0	+++
	1:16	+++	++	0	++
	1:32	+++	++	0	+
	1:64	+++	0	0	0
	1:128	0	0	0	0
	1:256	0	0	0	0
	1:512	0	0	0	0

Vom 12. X. ab je 4 Tauben mit Milch und Semmel bzw. mit Kartoffeln gefüttert. 25. X. je 1,5 ccm Pyocyaneusbouillon, 28. X. 2 ccm, 1. XI. 2,5 ccm. 3. XI. Blutentnahme. Es starben vorher 2 Kartoffeltauben und 1 Milchtaube.

Taube C: 12. X. 300 g, 25. X. 305 g, 31. X. 263 g }  
 , E: 12. X. 258 g, 25. X. 233 g, 31. X. 233 g } Milch.  
 , D: 12. X. 275 g, 25. X. 250 g, 31. X. 233 g }  
 , F: 12. X. 235 g, 25. X. 240 g, 31. X. 213 g } Kartoffel.

	Ver- dünnung	Milch		Kartoffel	
		C	E	D	F
31. X.	1:4	++	0	+	0
	1:8	0	0	0	0
	1:16	0	0	0	0
	1:32	0	0	0	0
	1:64	0	0	0	0
3. XI.	1:4	+++	+++	+++	+++
	1:8	+++	+++	+++	+
	1:16	+++	++	++	0
	1:32	+++	0	0	0
	1:64	+++	0	0	0
	1:128	+	0	0	0
	1:256	0	0	0	0
	1:512	0	0	0	0

Taube A vom 12. XI. ab Milch, B Kartoffeln. 25. XI. 1,5 ccm Pyocyaneus, 8. XI. und 1. XII. 2 ccm Pyocyaneus. 3. XII. Blutentnahme.



Taube A: 12. XI. 335 g, 25. XI. 285 g, 31. XI. 310 g.

„ B: 12. XI. 320 g, 25. XI. 294 g, 31. XI. 260 g.

	Ver- dünnung	Milch	Kartoffel
		A	B
3. XII.	1:4	+++	+++
	1:8	+++	+++
	1:16	+++	+++
	1:32	+++	+++
	1:64	+++	+++
	1:128	+	+++
	1:256	0	+++
	1:512	0	0
	1:1024	0	0

Taube A und C vom 31. I. ab Kartoffel, B und D Milch. 2. III., 6. III. und 9. III. 2,5 ccm Pyocyaneus. 11. III. Blutentnahme.

Taube A: 28. II. 490 g.

„ C: 28. II. 345 g.

„ B: 28. II. 497 g.

„ D: 28. II. 348 g.

	Ver- dünnung	Milch		Kartoffel	
		B	D	A	C
11. III.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	++
	1:40	+++	+++	++	0
	1:80	+++	+++	+	0
	1:160	+++	+++	0	0
	1:320	+++	+	0	0
	1:640	++	0	0	0
	1:1280	0	0	0	0
	1:2560	0	0	0	0

### Proteus-Versuche.

Tauben A, C und E vom 4. XII. ab mit Milch und Semmeln, B, D und F mit Kartoffeln gefüttert. 17. XII. 1,5 ccm Proteusbouillon, 20. XII. und 24. XII. 2 ccm. 27. XII. Blutentnahme.

Taube A: 5. XII. 215 g, 17. XII. 230 g	} Milch.
„ C: 5. XII. 425 g, 17. XII. 437 g	
„ E: 5. XII. 265 g, 17. XII. 297 g	
„ B: 5. XII. 225 g, 17. XII. 215 g	} Kartoffel.
„ D: 5. XII. 530 g, 17. XII. 475 g	
„ F: 5. XII. 280 g, 17. XII. 269 g	



Ver- dünnung		Milchtiere			Kartoffeltiere		
		A	C	E	B	D	F
27. XII	1:20	0	+++	+++	+++	+++	+++
	1:40	0	+++	+++	+++	+++	+++
	1:80	0	+++	++	+++	+++	+
	1:160	0	++	+	+++	+++	0
	1:320	0	+	0	+	+++	0
	1:640	0	0	0	0	+	0

Taube A vom 31. XII. ab Milch, B Kartoffeln. 13. I. 2 ccm Proteusbouillon. 19. I. und 22. I. 3 ccm Proteus. 25. I. Blutentnahme.

Taube A: 31. XII. 372 g, 13. I. 303 g Milch.

„ B: 31. XII. 385 g, 13. I. 355 g Kartoffel.

Ver- dünnung	Milch- tiere		Kartoffel- tiere	
	A		B	
25. I	1:10	+++	+++	+++
	1:20	+	+++	+++
	1:40	0	+++	+++
	1:80	0	+	+
	1:160	0	0	0
	1:320	0	0	0

Tauben A, C, E und G erhalten vom 5. XII. ab Kartoffeln, B, D, F und H Milch und Semmeln. 20. XII. 2 ccm Proteusbouillon, 24. XII. 2 ccm, ebenso 26. XII. 29. XII. Blutentnahme.

Taube A: 5. XII. 327 g, 20. XII. 290 g }  
 „ C: 5. XII. 283 g, 20. XII. 308 g } Kartoffel.  
 „ E: 5. XII. 255 g, 20. XII. 245 g }  
 „ G: 5. XII. 323 g, 20. XII. 290 g }  
 „ B: 5. XII. 295 g, 20. XII. 250 g }  
 „ D: 5. XII. 250 g, 20. XII. 260 g } Milch.  
 „ F: 5. XII. 237 g, 20. XII. 300 g }  
 „ H: 5. XII. 342 g, 20. XII. 340 g }

Ver- dünnung	Milchtiere				Kartoffeltiere			
	B	D	F	H	A	C	E	G
29. XII.	1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++	+++	++	+++
	1:80	+++	+	+	+	+	0	+++
	1:160	+	0	0	+	+	0	+
	1:320	0	0	0	+	0	0	0
	1:640	0	0	0	0	0	0	0



Tauben A und C erhalten vom 31. I. ab Kartoffeln, B und D Milch.  
24. II., 26. II. und 28. II. je 2 ccm Proteusbouillon. 30. II. Blutentnahme.

Taube A: 31. I. 449 g, 28. II. 450 g } Kartoffel.  
 „ C: 31. I. 349 g, 28. II. 335 g }  
 „ B: 31. I. 435 g, 28. II. 440 g }  
 „ D: 31. I. 350 g, 28. II. 380 g }

	Ver- dünnung	Milch		Kartoffel	
		B	D	A	C
30. II.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	0	+++	++
	1:40	+++	0	+++	0
	1:80	++	0	+++	0
	1:160	+	0	+++	0
	1:320	0	0	+++	0
	1:640	0	0	+	0

Tauben A und C erhalten vom 3. I. ab Milch und Semmeln, B und D  
Kartoffeln. 14. I., 19. I. und 22 I. je 2 ccm Proteusbouillon. 24. I. Blut-  
entnahme.

Taube A. 3. I. 450 g, 14. I. 510 g } Kartoffel.  
 „ C: 3. I. 244 g, 14. I. 273 g }  
 „ B: 3. I. 465 g, 14. I. 500 g } Milch.  
 „ D: 3. I. 242 g, 14. I. 225 g }

	Ver- dünnung	Milch		Kartoffel	
		B	D	A	C
24. I.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	0	+++	+++	0
	1:40	0	++	+	0
	1:80	0	+	0	0
	1:160	0	+	0	0
	1:320	0	0	0	0

Tauben A, C und E erhalten vom 31. XII. ab Kartoffeln, B, D und F  
Milch und Semmeln. 14. I., 19. I. und 22 I. je 2 ccm Proteusbouillon. 25. I.  
Blutentnahme.

Taube A: 31. XII. 349 g, 18. I. 340 g }  
 „ C: 31. XII. 393 g, 18. I. 330 g } Kartoffel.  
 „ E: 31. XII. 467 g, 18. I. 385 g }  
 „ B: 31. XII. 357 g, 18. I. 325 g }  
 „ D: 31. XII. 399 g, 18. I. 370 g } Milch.  
 „ F: 31. XII. 442 g, 18. I. 420 g }



	Ver- dünnung	Milch			Kartoffel		
		B	D	F	A	C	E
25. I.	1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+	0	+++
	1:40	++	+	+	+	0	+++
	1:80	+	0	0	0	0	+++
	1:160	0	0	0	0	0	0
	1:320	0	0	0	0	0	0
	1:640	0	0	0	0	0	0

## Flütterungsversuche. (Übersichtstabelle.)

a) Mit Milch und Semmeln. b) Mit Kartoffeln.

Bact. pyocyaneum.

M > K	M = K	M < K
M > K		
M > K		
M > K		
M > K		
M > K		
M > K	Durchschnittl. Verh.	$\frac{M}{K}$
M > K	$\frac{M}{K} = 7,4$	
M > K		
M > K		
M > K		
M > K		
M > K		
M > K		

Bact. proteus.

M > K	M = K	M < K
M > K	M = K	M < K
M > K	M = K	M < K
M > K		M < K
M > K		M < K
M > K		M < K

Das Gesamtergebnis aller dieser Versuche findet sich noch einmal übersichtlicher in der vorstehenden Tabelle zusammengestellt. In derselben findet sich einmal angegeben, wie oft bei diesen Experimenten der Seruntiter bei den Milchtauben (M) größer, gleich oder kleiner gefunden wurde als bei den mit Kartoffeln gefütterten Tauben (K) und ist zweitens, wo dies über-



haupt angängig war, der Durchschnittswert des Verhältnisses  $\frac{M}{K}$  notiert. Dieser Durchschnittswert wurde in der Weise erhalten, dafs für jedes der zusammengehörigen Taubenpaare das Verhältnis der ermittelten Agglutinationswerte berechnet, die hierbei gefundenen Zahlen addiert und deren Summe durch die Anzahl der Versuche, d. i. der verwendeten Taubenpaare, dividiert wurden.<sup>1)</sup>

Das erste, was nun bei der Betrachtung dieser Übersichtstabelle in die Augen fällt, ist wohl sofort der grofse Unterschied, der zwischen den beiden, zur Immunisierung herangezogenen Bakterienarten besteht. Während nämlich bei den Versuchen mit *Pyocyaneus* das Agglutinationsvermögen im Serum der Milchtiere fast stets, d. i. unter 16 Fällen 14mal höher gefunden wurde als bei den Kartoffeltieren, und sich nur ein einziges Mal niedriger erwies, zeigten die Experimente mit *Proteus* ein ganz anderes Resultat. Hier waren unter 15 Versuchen 6mal die Milchtiere den Kartoffeltieren in bezug auf ihren Seruntiter überlegen, 6mal blieben sie jedoch in dieser Beziehung hinter denselben zurück, und 3mal bestand Gleichheit der Agglutinationswerte bei den beiden einander entsprechenden Tierreihen.

Demgemäfs hatte also die Art der Fütterung keinen mit Sicherheit konstatierbaren Einflufs auf die Immunisierung gegen *Proteus* ausgeübt. Bei Immunisierung gegen *Pyocyaneus* hingegen war ein solcher Einflufs aufserordentlich deutlich zutage

1) In der vorläufigen Mitteilung dieser Versuche, welche in der Wiener klin. Wochenschr., 1904, Nr. 11 erfolgte, wurden diese Durchschnittswerte

von  $\frac{M}{K}$  in anderer Weise berechnet. Es wurden nämlich die Titer aller Milchtuben und aller Kartoffeltauben gesondert addiert, und deren Durchschnitt zueinander ins Verhältnis gesetzt. Während also bei dieser Berechnungsart das Verhältnis der durchschnittlichen Agglutinationswerte gewonnen wird, gibt uns der oben beschriebene Rechnungsmodus den Durchschnitt der für jedes einzelne Taubenpaar beobachteten Verhältniszahlen. Es scheint mir diese letztere Art der Berechnung rationeller und vorteilhafter zu sein als die in der vorläufigen Mitteilung gebrauchte.



getreten und hatte sich auch in dem Werte des Quotienten  $\frac{M}{K}$  ausgeprägt, der 7,4 betrug, derart, daß also die Milchtiere durchschnittlich fast sieben-einhalbmals soviel Agglutinine produziert hatten als die Kartoffeltiere.<sup>1)</sup>

Dieses Resultat steht in bester Übereinstimmung mit den Erfahrungen, die wir, wie eingangs erwähnt, bereits bei unseren Hungerversuchen zu machen Gelegenheit hatten, und welche uns lehren, daß die Alteration der Antikörperproduktion, die durch verschiedenartige Eingriffe in das Stoffwechselgetriebe des Organismus gesetzt wird, nicht nur von der Art dieses Eingriffs selbst abhängig erscheint, sondern auch durch die besondere Natur der Mikroorganismen bzw. derjenigen Substanzen bestimmt wird, welche zu der Entstehung der Antikörper Veranlassung geben.

### III. Einfluss des Phloridzindiabetes.

Bekanntlich zeigen Personen, welche an Diabetes mellitus leiden, eine ganz besonders hervorragende Disposition zu den verschiedensten infektiösen Erkrankungen. Abgesehen davon, daß schon geringfügige Wunden und Verletzungen bei denselben nicht selten zum Ausgangspunkte langwieriger Eiterungen, von Erysipelen und anderen Wundinfektionskrankheiten dienen, unterliegen diese Kranken ganz besonders gewissen akuten und chronischen Infektionsprozessen, unter welchen, wie allgemein bekannt, die Tuberkulose die hervorragendste Rolle spielt. Nach einer kleinen Statistik, die Honl publiziert hat<sup>2)</sup>, wurde bei 29 Diabetesleichen 12 mal, d. i. also in 41,3 % der Fälle, Tuberkulose als Komplikation festgestellt; 7 mal (also in 29,1 % der Fälle) fand sich krupöse Pneumonie.

1) Für die Versuche mit Proteus, bei welchen  $\frac{M}{K}$  ebensooft größer als 1 war, wie kleiner als 1, ist aus leicht einzusehenden Gründen eine Durchschnittsberechnung dieses Quotienten untunlich und wurde daher unterlassen.

2) Časopis lékařův Českých, 1897; Ref. Centralbl. f. Bakt., 1897, Bd. 22



Diese beträchtliche Resistenzverminderung, welche somit der Organismus des Diabetikers aufweist, hat begreiflicherweise bereits seit langem das Interesse sowohl der Kliniker wie der Immunitätsforscher erregt, und man hat sich daher mehrfach bemüht, dieselbe auch im Tierexperimente näher zu studieren.

Die beste Handhabe bot hierzu die von v. Mering<sup>1)</sup> entdeckte Eigenschaft des Phloridzins, bei Tieren und Menschen nach intrastomachaler oder auch subkutaner Applikationsweise eine bedeutende Zuckerausscheidung hervorzurufen. Es kann natürlich nicht unsere Aufgabe sein, an dieser Stelle näher auf den Mechanismus bzw. Chemismus der Phloridzinwirkung einzugehen. Sicher ist jedenfalls, daß mit derselben eine hochgradige Alteration der Stoffwechselvorgänge verbunden sein muß, welche u. a. auch darin zum Ausdruck kommt, daß, wie Kraus<sup>2)</sup> gefunden hat, bei phloridzinvergifteten Mäusen der Leucingehalt des ganzen Organismus sehr beträchtlich reduziert erscheint. Der erste, der nun den Versuch machte, durch Phloridzinfütterung einen normalerweise immunen Organismus für gewisse Krankheitserreger empfänglich zu machen, war Leo<sup>3)</sup>. Während es jedoch diesem Forscher nicht gelang, die Immunität der Ratten gegen Milzbrand, und die der weißen Mäuse gegen den Tuberkelbacillus auf diese Weise zu brechen, indem seine Experimente zum Teil an nebensächlichen technischen Schwierigkeiten scheiterten, konnten weiße Mäuse, die bekanntlich für den Rotzbacillus im Gegensatz zu den Feldmäusen vollkommen unempfindlich sind, durch Fütterung mit phloridzinhaltigen Kakes für diesen Mikroorganismus empfänglich gemacht werden. Während von 48 normalen Kontrolltieren, welche mit Rotz geimpft und bei phloridzinfreier Nahrung gehalten wurden, kein einziges erkrankte, gingen von 49 Phloridzintieren 47 ein, wobei die Mehrzahl derselben schon bei makroskopischer Besichtigung typische Rotzknötchen in Leber oder Milz zeigte. In den meisten Fällen gelang es auch, die Bazillen ohne Schwierigkeit aus den

---

1) Verh. d. Kongr. f. innere Medizin, 1887; Zeitschr. f. klin. Med., Bd. 14.

2) Berliner klin. Wochenschr., 1903.

3) Zeitschr. f. Hygiene, Bd. 7, 1889.



genannten Organen zu isolieren, während dies bei den Kontrolltieren niemals möglich war. Es konnte somit keinem Zweifel unterliegen, daß in der Tat die weißen Mäuse unter dem Einfluß der Phloridzinfütterung ihre Immunität gegen Rotz vollkommen eingebüßt hatten.

Weitere Versuche in ähnlicher Richtung hat dann Preiß<sup>1)</sup> angestellt, der Meerschweinchen, welche durch Nahrungsentziehung und gleichzeitige Phloridzinfütterung geschwächt worden waren, der Inhalation von verspraytem tuberkulösen Sputum aussetzte und dabei beobachten konnte, daß die Lungen und Bronchialdrüsen dieser Tiere weit ausgedehntere Veränderungen aufwiesen als die entsprechenden Organe der normalen, in gleicher Weise infizierten Kontrolltiere. Endlich hat Honl in der bereits früher erwähnten Arbeit gezeigt, daß man die Immunität der Kaninchen gegenüber dem Friedländerschen Pneumobacillus durch Phloridzinfütterung vernichten kann, derart, daß die mit demselben infizierten Tiere schon binnen 8 Stunden septisch zugrunde gehen, während die Kontrolltiere vollkommen gesund bleiben.

Wie sich die Produktion der Antikörper bei den phloridzinvergifteten Tieren verhält, darüber konnte ich keine Angaben in der Literatur auffinden.

Meine Versuche wurden folgendermaßen angestellt. Den Versuchstieren — es wurden wieder Tauben verwendet — wurde das Phloridzin in Gelatinekapseln beigebracht, welche durchschnittlich je 0,29—0,3 g des Glykosids enthielten, und welche, besonders wenn man mit dem Finger leicht nachhalf, ohne Schwierigkeit von denselben geschluckt wurden. Die Phloridzinfütterung begann 3—6 Tage vor der ersten Bakterieneinspritzung, und zwar erhielten die Tiere täglich je drei der erwähnten Gelatinekapseln. Nur an den Tagen, an welchen die Injektion vorgenommen wurde, mußte die tägliche Menge des verabreichten Glykosids auf 1—2 Kapseln herabgesetzt werden. Im übrigen war die Versuchsanordnung in jeder Beziehung genau

1) Münchner med. Wochenschr., 1891.



dieselbe wie bei den im vorigen Abschnitte geschilderten Experimenten, so daß dieselbe also hier nicht eingehender besprochen zu werden braucht. Die Ergebnisse finden sich in den nachfolgenden Protokollen verzeichnet.

**Phloridzinversuche. (Pyocyaneus.)**

Taube I (a): 324 g } Phloridzin vom 29. II. ab; 6. III., 9. III. und 11. III. je  
 , II (b): 384 g } 2 ccm Pyocyaneusbouillon intraperitoneal.  
 , III (a): 322 g } Kontrolle; 6. III., 9. III. und 11. III. je 2 ccm Pyocya-  
 , IV (b): 389 g } neusbouillon intraperitoneal.  
 Blutentnahme 13. III.

Ver- dünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	I	II	III	IV
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	++	+++	+++
1:80	++	0	+++	+++
1:160	+	0	+++	+++
1:320	0	0	+++	+++
1:640	0	0	+++	+
1:1280	0	0	+	0

Taube V (a)<sup>1)</sup>: 27. III. 440 g, 2. IV. 410 g, 10. IV. 355 g } Phloridzin vom  
 , VI (b): 27. III. 345 g, 2. IV. 325 g, 10. IV. 285 g } 27. III. ab.  
 , VII (a): 27. III. 420 g, 2. IV. 435 g, 10. IV. 380 g } Kontrolle.  
 , VIII (b): 27. III. 325 g, 2. IV. 325 g, 10. IV. 285 g }

Beide Gruppen: 2. IV., 6. IV. und 8. IV. je 2,5 ccm Pyocyaneusbouillon.  
 Blutentnahme 10. IV.

Ver- dünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	V	VI	VII	VIII
1:10	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	+++	+++
1:80	+++	+++	+++	+++
1:160	+++	++	+++	+++
1:320	++	0	+++	+++
1:640	0	0	++	+
1:1280	0	0	0	0

1) Die eingeklammerten Buchstaben neben den laufenden Nummern der Versuchstiere geben an, welche Tiere dem Gewicht nach zusammengehören. So entsprechen einander also z. B. V a und VII a, VI b und VIII b usw.



Taube IX: 2. V. 410 g, 9. V. 375 g; vom 2. V. ab Phloridzin.

„ X: 2. V. 370 g, 9. V. 380 g; Kontrolle.

Beide 9. V., 12. V. und 15. V. je 2 ccm Pyocyaneusbouillon. Blutentnahme 17. V.

Verdünnung	Phloridzin	Kontrolle
	IX	X
1:10	+++	+++
1:20	+++	+++
1:40	++	+++
1:80	0	+++
1:160	0	+++
1:320	0	+++
1:640	0	++
1:1280	0	++

Taube XI (a): 15. V. 340 g }  
 „ XII (b): 15. V. 275 g } Phloridzin vom 15. V. ab.  
 „ XIII (a): 15. V. 345 g }  
 „ XIV (b): 15. V. 275 g } Kontrolle.

Beide Serien am 21. V., 24. V. und 26. V. je 2 ccm Pyocyaneusbouillon. Blutentnahme 28. V.

Verdünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	XI	XII	XIII	XIV
1:10	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+	+++	+	+++
1:80	0	++	0	+++
1:160	0	0	0	++
1:320	0	0	0	0

Taube XV: 28. V. 385 g, 7. VI. 320 g }  
 „ XVI: 28. V. 475 g, 7. VI. 395 g } vom 28. V. ab Phloridzin.  
 „ XVII: 28. V. 390 g, 7. VI. 340 g }  
 „ XVIII: 28. V. 475 g, 7. VI. 450 g } Kontrolle.

Beide Serien erhalten am 31. V. 1,5 ccm, am 2. VI. und 5. VI. 3 ccm Pyocyaneuskultur. Blutentnahme 7. VI.

Verdünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	XV	XVI	XVII	XVIII
1:4	0	0	+++	+++
1:8	0	0	+++	+++
1:16	0	0	+++	+++
1:32	0	0	++	+++
1:64	0	0	0	++
1:128	0	0	0	0



Taube XIX: 29. V. 305 g, 9. VI. 250 g } vom 30. V. ab Phloridzin.  
 „ XX: 29. V. 255 g, 9. VI. 210 g }  
 „ XXI: 29. V. 300 g, 9. VI. 300 g } Kontrolle.  
 „ XXII: 29. V. 255 g, 9. VI. 258 g }

Beide Serien erhalten am 2. VI. 1,5 cem, 5. VI. und 7. VI. 3 cem Pyocyaneuskultur. Blutentnahme 9. VI.

Ver- dünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	XIX	XX	XXI	XXII
1:4	0	0	+++	+++
1:8	0	0	+++	+++
1:16	0	0	+++	+++
1:32	0	0	+++	++
1:64	0	0	++	0
1:128	0	0	0	0

Taube XXIII: 29. V. 315 g, 10. VI. 314 g; vom 31. V. ab Phloridzin.

„ XXIV: 29. V. 335 g, 10. VI. 335 g; Kontrolle.

Beide Tiere erhalten am 3. VI. 1,5 cem, am 6. und 8. VI. 3 cem Pyocyan-  
 kultur. Blutentnahme 10. VI.

Ver- dünnung	Phloridzin	Kontrolle
	XXIII	XXIV
1:4	+++	+++
1:8	+++	+++
1:16	+	+++
1:32	0	+
1:64	0	0
1:128	0	0

#### Phloridzinversuche. (Proteus.)

Taube I: 29. V. 365 g, 16. VI. 325 g } vom 7. VI. ab Phloridzin.  
 „ II: 29. V. 305 g, 16. VI. 272 g }  
 „ III: 29. V. 365 g, 16. VI. 300 g } Kontrolle.  
 „ IV: 29. V. 290 g, 16. VI. 272 g }

Alle Tiere erhalten am 10. VI. 1,5 cem Proteusbouillon, 12. VI. und 14. VI.  
 2,5 cem. 16. VI. Blutentnahme.

Ver- dünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	I	II	III	IV
1:10	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	++	+
1:80	+++	+++	0	0
1:160	++	+++	0	0
1:320	+	+	0	0



Taube V: 29. V. 345 g, 17. VI. 310 g } vom 8. VI. ab Phloridzin.  
 , VI: 29. V. 435 g, 17. VI. 362 g }  
 , VII: 29. V. 345 g, 17. VI. 333 g } Kontrollen.  
 , VIII: 29. V. 430 g, 17. VI. 372 g }

Alle Tiere erhalten am 11. VI. 1,5 ccm Proteusbouillon, am 13. VI. und 15. VI. 2,5 ccm. Blutentnahme 17. VI.

Ver- dünnung	Phloridzin		Kontrolle	
	V	VI	VII	VIII
1:10	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	+++	+++
1:80	+++	+++	+++	+++
1:160	+	+	+++	+++
1:320	0	0	0	+++
1:640	0	0	0	+

Taube IX: 1. VI. 320 g, 27. VI. 230 g } vom 17. VI. ab Phloridzin.  
 , X: 1. VI. 280 g, 27. VI. 215 g }  
 , XI: 1. VI. 265 g, 27. VI. 235 g }  
 , XII: 1. VI. 325 g, 27. VI. 265 g } Kontrollen.  
 , XIII: 1. VI. 275 g, 27. VI. 265 g }  
 , XIV: 1. VI. 260 g, 27. VI. 260 g }

Alle Tiere erhalten am 20. VI. 1,5 ccm Proteusbouillon, am 22. VI. und 25. VI. 2,5 ccm. 27. VI. Blutentnahme.

Verdünnung	Phloridzin			Kontrolle		
	IX	X	XI	XII	XIII	XIV
1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	+++	+++	+++	+++
1:80	+++	++	+++	0	+++	+++
1:160	+++	0	0	0	+++	+++
1:320	+++	0	0	0	+++	+++
1:640	+	0	0	0	0	+++

Taube XV: 1. VI. 355 g, 27. VI. 315 g } vom 17. VI. ab Phloridzin.  
 , XVI: 1. VI. 294 g, 27. VI. 245 g }  
 , XVII: 1. VI. 538 g, 27. VI. 410 g }  
 , XVIII: 1. VI. 350 g, 27. VI. 265 g } Kontrollen.  
 , XIX: 1. VI. 300 g, 27. VI. 265 g }  
 , XX: 1. VI. 415 g, 27. VI. 440 g }

Alle Tiere erhalten am 20. VI. 2 ccm Proteusbouillon, am 22. VI. und 25. VI. 3 ccm. Blutentnahme 27. VI.



Verdünnung	Phloridzin			Kontrolle		
	XV	XVI	XVII	XVIII	XIX	XX
1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++	+++	+++
1:40	+	+++	+++	+++	+	+++
1:80	0	+++	+++	++	0	+++
1:160	0	+++	+++	0	0	0
1:320	0	0	+++	0	0	0
1:640	0	0	++	0	0	0

**Phloridzinversuche. (Übersichtstabelle.)**

**Pyocyaneus.**

P < C	P = C
P < C	
P < C	
P < C	
P < C	Durchschnittliches Verhältnis $\frac{C}{P}$
P < C	$\frac{C}{P} = 8,9$
P < C	
P < C	
P < C	

**Proteus.**

P < C	P > C
P < C	P > C
P < C	P > C
P < C	P > C
P < C	P > C

Das in obiger Übersichtstabelle zusammengestellte Ergebnis unserer Phloridzinversuche zeigt eine große Analogie mit den im vorigen Abschnitte mitgeteilten Fütterungsversuchen. Wie dort, so ist auch hier ein sicherer Einfluss auf die Produktion der Antikörper gegenüber dem Bac. Proteus nicht zu konstatieren. Vielmehr waren unter 10 Versuchen 5mal die Phloridzintiere in bezug auf den Agglutinationstiter ihres Blutserums den Kontrolltieren überlegen, 5mal dagegen war das Verhältnis gerade das umgekehrte.

Im Gegensatz hierzu hatte die Phloridzinfütterung auf die Immunisierung gegen Bac. pyocyaneus einen



sehr entschiedenen Einfluss genommen. Unter 11 Versuchen wurde kein einziges Mal bei den Phloridzintieren ein höherer Agglutinationswert beobachtet als bei ihren Partnern, und nur einmal bestand Gleichheit der Serumtiter. Dementsprechend hatte auch der Quotient  $\frac{C}{P}$  den Wert 8·9, mit anderen Worten, die Phloridzintiere hatten nur etwa den neunten Teil der Agglutininmenge produziert, welche die Kontrolltiere geliefert hatten.

Worauf nun dieser große Unterschied zwischen dem Verhalten des *Proteus* und des *Pyocyaneus* beruht, darüber sind nicht einmal Vermutungen möglich. Ich möchte aber doch auf eine bei diesen Experimenten beobachtete Tatsache hinweisen, welche vielleicht mit dem abweichenden Verhalten der beiden Bakterienarten zusammenhängen könnte. Während nämlich bei den Immunisierungsversuchen mit *Proteus* die Sterblichkeit der Phloridzintiere eine recht geringe war, derart daß von 13 derselben nur 3 zugrunde gingen, waren die Verluste bei den Versuchen mit *Pyocyaneus* ganz kolossale und es gelang wiederholt kaum, mehr als ein Viertel derselben bis zum Abschluss des Experiments am Leben zu erhalten. Die Kontrolltiere zeigten dagegen in beiden Fällen nur eine ganz minimale Sterblichkeit. Jedenfalls besteht also auch in dieser Beziehung ein deutlicher Unterschied zwischen den beiden genannten Bakterienpezies, und es ist, wie bereits angedeutet, nicht ganz undenkbar, daß derselbe mit dem abweichenden Ergebnisse der Immunisierungsversuche in irgend einer Beziehung steht.

#### IV. Einfluss der Alkoholbehandlung.

Über die Einwirkung des Alkohols auf die Widerstandsfähigkeit des Organismus gegenüber verschiedenen Bakterienarten und ihren Toxinen liegen — abgesehen von den mannigfaltigen klinischen Erfahrungen — auch eine Reihe interessanter experimenteller Tatsachen vor, welche fast einhellig nach derselben Richtung hindeuten.



Thomas<sup>1)</sup> hat, an die allbekannte Tatsache anknüpfend, daß zur Zeit von Choleraepidemien diejenigen Leute mit Vorliebe der Erkrankung zum Opfer fallen, welche sich Exzessen, besonders in geistigen Getränken hingeben, den Versuch gemacht, die prädisponierende Rolle des Alkohols auch im Tierexperiment nachzuweisen. In elf derartigen Versuchen, bei welchen den Alkoholtieren wie den normalen Kontrolltieren wechselnde Mengen einer Cholerakultur in die Ohrvene eingespritzt wurden, konnte nun in der Tat festgestellt werden, daß die tödliche Maximaldosis für diejenigen Tiere, welche Alkohol bekommen hatten, zwischen 0,05—0,06 ccm, für die Kontrolltiere hingegen zwischen 0,34—0,36 ccm schwankte, so daß also die Disposition zur Erkrankung unter dem Einflusse großer, berauschend wirkender Alkoholdosen etwa auf das Sechsfache ihres normalen Betrages gestiegen war.

Thomas weist darauf hin, daß auch Koch und Doyen bei ihren Versuchen über die experimentelle Erzeugung der Cholera sich bereits mit Erfolg der Alkoholeinwirkung bedient hatten, um die natürliche Resistenz der Versuchstiere zu brechen, wobei allerdings die Applikation der Vibrionen nicht intravenös, sondern intrastomachal erfolgte.

Da Doyen nach Einführung stark reizender und entzündungserregender Substanzen, wie Krotonöl, Bittersalz und Kantharidenpulver, in den Verdauungstrakt keine wesentliche Steigerung der Choleraempfindlichkeit konstatieren konnte, und da ferner der Alkohol auch in starken Verdünnungen, bei welcher jede stärkere Reizung der Schleimhaut des Intestinaltraktes so gut wie ausgeschlossen war, nichts von seiner prädisponierenden Wirkung einbüßte, so mußte die vielleicht naheliegende Vermutung, daß das hauptsächlichste Moment der Alkoholwirkung in einer Schädigung des Verdauungskanales gelegen sei, entschieden zurückgewiesen werden. Thomas sucht daher andere durch den Alkoholgenuss bedingte Störungen im Stoffwechselgetriebe des Organismus zur Erklärung der gesteigerten Empfindlichkeit für den Cholera vibrio heranzuziehen. Er verweist hierbei zunächst

1) Archiv f. experim. Pathol., Bd. 32, 1903.



auf die Herabsetzung der Stickstoffausscheidung, welche unter dem Einflusse großer Alkoholdosen zu konstatieren sei, auf die Schädigung gewisser Zellterritorien, auf die Lähmung der Vaso-konstriktoren und endlich auf die Abnahme der bakteriziden Eigenschaften des Blutes bzw. Blutserums, welche er durch besondere Experimente feststellen konnte.

Weiterhin haben Valagussa und Ranelletti<sup>1)</sup> den Nachweis erbracht, daß die Vorbehandlung mit Alkohol auch die Empfänglichkeit der Versuchstiere gegenüber dem Diphtherietoxin sehr wesentlich zu erhöhen vermag, und endlich hat Abbott<sup>2)</sup> den Einfluss der Alkoholisierung auf die Infektion mit *Bact. Coli*, mit Staphylokokken und Streptokokken einem eingehenden Studium unterzogen. Es fand sich hierbei, daß die tägliche Verabreichung von Alkohol bis zur akuten Intoxikation Kaninchen gegen die Streptokokkeninfektion sehr wesentlich empfänglicher macht. Weniger ausgesprochen waren dagegen die Resultate bei der Infektion und Intoxikation mit *Bact. Coli* und zweifelhaft bei der Infektion mit den Staphylokokken, wenngleich auch in diesem Falle die bei den Alkoholtieren entstandenen Miliarabszesse entschieden deutlicher ausgeprägt waren als bei den nicht alkoholisierten Kontrolltieren.

Die umfangreichsten und sorgfältigsten Studien über die Einwirkung des Alkohols auf die Empfänglichkeit der Versuchstiere gegenüber Infektionsstoffen verdanken wir jedoch Laitinen<sup>3)</sup>. Zu seinen Versuchen dienten Hunde, Kaninchen, Meerschweinchen, Hühner und Tauben. Zur Infektion dieser Tiere wurden verwendet: Milzbrandbazillen, Tuberkelbazillen und das Toxin des Diphtheriebazillus. Der Alkohol endlich wurde zum Teil mittels Schlundsonde in den Magen eingebracht, zum Teil aber von den Tieren nach einiger Gewöhnung freiwillig geschluckt, wenn derselbe mittels einer Pipette vorsichtig und tropfenweise

1) Ann. d'Igiene sperim. Vol. IX; zit. nach Baumgartens Jahresbericht.

2) Journ. of exper. Med. Vol. I, Nr. 3; zitiert nach Baumgartens Jahresbericht.

3) Zeitschr. f. Hygiene, 1900, Bd. 34.



in das Maul bzw. den Schnabel eingeöffnet wurde. Die Alkoholbehandlung geschah bald vor, bald nach der Infektion; teils in Form einiger weniger aber starker Dosen, teils in vielen über längere Zeit, Wochen und Monate hin fortgesetzten, allmählich ansteigenden Gaben, derart, daß also neben der akuten Alkoholvergiftung auch die chronische in das Bereich der Untersuchung mit einbezogen wurde. Das Ergebnis dieser zahlreichen Versuche — es kamen im ganzen 342 Tiere in Verwendung — war vollkommen eindeutig und lautete dahin, daß der Alkohol unter allen Umständen eine deutliche und meist recht erhebliche Steigerung der Empfänglichkeit für künstliche Infektionen hervorruft, welche sich darin äußert, daß die alkoholisierten Versuchstiere da zugrunde gehen, wo die normalen Kontrolltiere am Leben bleiben, oder daß wenigstens der tödliche Ausgang bei den ersteren eine ganz beträchtliche Beschleunigung erfährt. Angesichts dieser experimentellen Ergebnisse steht daher Laitinen nicht an, zu betonen, daß die in früherer Zeit vielfach sehr beliebte Verwendung großer Alkoholdosen bei der Behandlung infektiöser Erkrankungen des Menschen in den Beobachtungen am Tiere zum mindesten keine Stütze findet.

Im Anschluß an die Arbeit von Laitinen hat Goldberg<sup>1)</sup> die Einwirkung des Alkohols auf die natürliche Immunität der Tauben gegen Milzbrand und auf den Verlauf der Milzbrandinfektion experimentell studiert, und ist im Prinzip zu genau dem gleichen Ergebnisse gelangt. In den ersten seiner drei Versuchsreihen wurden den Tauben relativ große Mengen von Branntwein mittels weicher Sonde in den Kropf eingegossen, und zwar entweder nur ein einziges Mal, im Momente der Infektion mit der entsprechenden Menge der Anthraxkultur oder aber zu wiederholten Malen im Verlauf mehrerer Tage nach der Infektion. Von 13 Kontrolltauben ging hierbei nur eine einzige an Milzbrand zugrunde, während von den 15 alkoholisierten Tauben nur 3 am Leben blieben. Es ist somit durch diese Ver-

---

1) Centralbl. f. Bakt., Bd. 30, 1901.



suche zweifellos erwiesen, dass man die natürliche Milzbrandimmunität der Taube durch große Alkoholdosen erheblich herabsetzen kann. Denselben Effekt hatte auch die chronische Alkoholvergiftung dieser Tiere, welche durch wochen- und monatelang fortgesetzte kleine Alkoholdosen erzeugt wurde, und welche besonders dann zu einer Resistenzverminderung gegenüber dem Anthraxbacillus führte, wenn sich bereits Degenerationen innerer Organe einzustellen begannen. Endlich konnte Goldberg feststellen, dass auch kleine Alkoholdosen, welche den bereits mit Milzbrand tödlich infizierten Tauben verabreicht werden, nicht imstande sind, die Tiere vor dem Tode zu erretten, ja sogar häufig dessen Eintreten beschleunigen. Auch Goldberg kommt daher, ganz ähnlich wie Laitinen, zu dem Schlusse, »dass die larga manu geübte Behandlung sämtlicher infektiöser Kranker mit Alkohol wohl kaum von wesentlichem Nutzen sein kann.«

Während die bisher angeführten Arbeiten, wie wir gesehen haben, sich fast ausschließlich die Aufgabe gestellt hatten, den Einfluss des Alkohols auf die Disposition für gewisse infektiöse Erkrankungen zu ermitteln, gingen die nun zu besprechenden Forschungen von etwas anderen Fragestellungen aus.

Deléarde<sup>1)</sup> suchte nämlich festzustellen, ob es möglich sei, Kaninchen, welche unter dauernder Alkoholeinwirkung stehen, in ähnlicher Weise gegen Bakterien und ihre giftigen Stoffwechselprodukte zu immunisieren, wie dies bei normalen Versuchstieren ohne Schwierigkeit gelingt.

Das Ergebnis dieser interessanten Versuche lässt sich dahin zusammenfassen, dass die während der Alkoholbehandlung mit Anthraxbazillen, mit dem Gifte der Hundswut und mit Tetanustoxin geimpften Tiere keine Immunität gegen diese Krankheitsstoffe erlangen, ja dass selbst bereits gegen Tetanus immunisierte Kaninchen ihre Immunität unter dem Einflusse der nachträglichen Alkoholbehandlung rasch wieder verlieren können. Auch an diesen Experimenten von Deléarde tritt somit die Resistenzvermindernde Einwirkung des Alkohols außerordentlich deutlich in Erscheinung. Dasselbe gilt von Versuchen von Abbott und

1) Annales de l'Inst. Pasteur, T. XI, 1897.



Bergey<sup>1)</sup>, welche zeigen konnten, daß gegen Ochsenblut immunisierte Meerschweinchen durch fortgesetzte Alkoholfuhr eine rasche Verminderung der in ihrem Blutserum enthaltenen hämolytischen Substanzen erfahren, welche sich sowohl auf das Komplement als auf die spezifischen Amboceptoren bezieht, und daß es fast unmöglich ist, alkoholisierte Tiere gegen Erythrocyten zu immunisieren, indem dieselben meist schon nach wenigen, für normale Individuen vollkommen unschädlichen Bluteinspritzungen zugrunde gingen. Die Verfasser beziehen diese große Empfindlichkeit der Alkoholtiere gegen die fremde Blutart auf den von ihnen nachgewiesenen geringeren Komplementgehalt ihres Serums. Versuche über die bakteriolytischen Eigenschaften des Serums der alkoholisierten Meerschweinchen führten jedoch — im Gegensatz zu den erwähnten Experimenten von Thomas — nicht zu einheitlichen Ergebnissen, so daß Abbott und Bergey darauf verzichten, aus denselben irgend welche weitergehenden Schlüsse abzuleiten.

Endlich hat Friedberger<sup>2)</sup> in einem Vortrag auf dem Brüsseler Kongress und in einer ungefähr gleichzeitig mit meiner eigenen vorläufigen Mitteilung<sup>3)</sup> erschienenen Arbeit über Immunisierungsversuche an alkoholisierten Tieren berichtet. Die Impfung der Versuchstiere geschah intravenös und zwar mit geringen Mengen einer zur Auslösung der immunisierenden Reaktion besonders geeigneten Cholerakultur. Bei der einen Reihe von Versuchen wurde hierbei die Infektion auf der Höhe der Alkoholvergiftung vorgenommen, bei einer zweiten Serie hingegen wurde die längere Zeit hindurch fortgesetzte Alkoholbehandlung einige Tage vor der Impfung eingestellt. Die Serumentnahme fand etwa 8 Tage nach der Einspritzung der Vibrionen statt, worauf der Titer des gewonnenen Serums in der Weise ermittelt wurde, daß diejenige Quantität desselben bestimmt wurde, welche eben noch ausreichte, um ein Meerschweinchen gegen die 10fache tödliche Dosis der Choleravibrionen zu schützen.

1) Centralbl. f. Bakt., 1902, Bd. 32.

2) Berliner klin. Wochenschr., 1904, Nr. 10.

3) Wiener klin. Wochenschr., 1904, Nr. 11.



Bei diesen Versuchen fand sich nun, daß die Produktion der Antikörper bei einmaliger Verabreichung einer berauschenden Alkoholdosis und gleichzeitiger Infektion mit den Vibrionen um das 2,5 fache gesteigert war. Dagegen hatte sich dies Verhältnis bei den chronisch mit Alkohol vergifteten Tieren vollkommen umgekehrt, indem hier die Alkoholtiere weit hinter den Kontrolltieren zurückgeblieben waren, derart daß die letzteren etwa 16 mal soviel Schutzsubstanzen produziert hatten als die ersteren.

Im Gegensatz zu den früher aufgeführten Autoren ist daher Friedberger der Ansicht, daß die Alkoholtherapie der akuten Infektionskrankheiten, wenigstens in den ersten Stadien der Erkrankung, denn doch nicht jeder rationellen Grundlage entbehre. —

Was nun meine eigenen Versuche mit alkoholisierten Tieren betrifft, so wurden dieselben ausschließlich mit Kaninchen angestellt, welchen der Alkohol in Form einer 50proz. Lösung unter die Haut des Rückens gespritzt wurde. Zur Immunisierung diente der Typhusstamm des Laboratoriums, von welchem die Menge von 2—3 ccm bei 55° abgetöteter Bouillonkultur hinreichte, um bei intraperitonealer Applikationsweise nach 2—4 Tagen deutliche Agglutininmengen im Blutserum dieser Tiere entstehen zu lassen. Die erste Alkoholdosis erhielten die Kaninchen etwa 1 Stunde vor der Einverleibung der Typhuskultur, die zweite etwa eine Stunde danach. Auch an den folgenden Tagen wurden die Alkoholinfektionen noch weiter fortgesetzt, und zwar derart, daß die gesamte Menge, welche die Kaninchen im Laufe des 4 Tage währenden Versuches erhielten, etwa 30—40 ccm absoluten Alkohols betrug. Am 4. Tag nach der Typhusinjektion wurde dann aus der Ohrvene der Tiere eine Blutprobe entnommen und mit dem abgeschiedenen Serum in der üblichen Weise die Agglutinationsreaktion angestellt. Meist wurde die letztere dann noch einige Tage weiter verfolgt, um zu ermitteln, ob sich nicht nachträglich noch eine Verschiebung des Titerverhältnisses bei den Alkoholtieren und den Kontrolltieren einstelle, was allerdings bei diesen Versuchen niemals zur Beobachtung kam.

Ich lasse nun meine Versuchsprotokolle folgen.



**Alkoholversuche.**

Kaninchen I (a)<sup>1)</sup>: 28. XII. 2790 g Alkohol.  
 „ II (a): 28. XII. 2793 g Kontrolle.  
 „ III (b): 28. XII. 2063 g Alkohol.  
 „ IV (b): 28. XII. 1860 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhalten: 28. XII. 3 Uhr nachm. 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 9 „ abends 10 „ „ „  
 29. XII. 12 „ mittags 10 „ „ „  
 5 „ abends 10 „ „ „  
 30. XII. 10 „ vorm. 10 „ „ „  
 31. XII. 10 „ „ 10 „ „ „

subkutan unter die Rückenhaut injiziert.

Gesamtmenge: 30 ccm Alk. absol.

Alle Tiere 28. XII. 6 Uhr abends 3 ccm Typhusbouillonkultur.

**Agglutination.**

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		I	III	II	IV
31. XII.	1:8	0	0	++++	++++
	1:16	0	0	++++	++++
	1:32	0	0	++++	0
	1:64	0	0	0	0
	1:128	0	0	0	0
1. I	1:10	++++	++++	++++	++++
	1:20	++++	++++	++++	++++
	1:40	0	++++	++++	++++
	1:80	0	0	++++	++++
	1:160	0	0	++++	++++
	1:320	0	0	++++	++++
	1:640	0	0	0	0

Kaninchen V (a): 31. XII. 1650 g Alkohol.  
 „ VI (a): 31. XII. 1595 g Kontrolle.  
 „ VII (b): 31. XII. 1850 g Alkohol.  
 „ VIII (b): 31. XII. 1777 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 31. XII. 3 $\frac{1}{2}$  Uhr nachm. 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 5 $\frac{1}{2}$  „ „ 5 „ „ „  
 1. I. 9 „ vorm. 10 „ „ „  
 6 „ abends 5 „ „ „  
 2. I. 9 „ früh 10 „ „ „

1) Die eingeklammerten Buchstaben neben den laufenden Nummern der Versuchstiere geben an, welche Tiere dem Gewicht und der injizierten Bakterienmenge nach zueinander gehören. So z. B. ist IV (b) das Kontrolltier zu III (b) oder II (a) das Kontrolltier zu I (a) usf.



Die Alkoholtiere erhielten: 3. I. 9 Uhr früh 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 3 „ nachm. 10 „ „ „ „  
 4. I. 3 „ „ 10 „ „ „ „

subkutan injiziert. Gesamtmenge: 35 ccm Alk. absol.

Alle Tiere 31. XII. 4 Uhr nachm. 3 ccm Typhusbouillon (mit Formol konserviert).

#### Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		V	VII	VI	VIII
4. I.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	+	+++	+++	+++
	1:160	0	0	++	0
	1:320	0	0	0	0
	1:640	0	0	0	0
	1:1280	0	0	0	0

Kaninchen IX (a): 6. I. 1635 g Alkohol.

„ X (a): 6. I. 1520 g Kontrolle.

„ XI (b): 6. I. 1825 g Alkohol.

„ XII (b): 6. I. 1900 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 6. I. 9 Uhr vorm. 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 12 „ „ 10 „ „ „ „  
 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> „ abends 5 „ „ „ „

7. I. 12 „ mittags 10 „ „ „ „

9 „ abends 10 „ „ „ „

8. I. 12 „ mittags 10 „ „ „ „

9. I. 12 „ „ 10 „ „ „ „

subkutan injiziert. Gesamtmenge 32,5 ccm Alk. absol.

Alle Tiere erhielten am 6. I. 12 Uhr mittags 3 ccm Typhusbouillon.

#### Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		IX	XI	X	XII
9. I.	1:8	0	0	+++	+++
	1:16	0	0	+++	0
	1:32	0	0	0	0
	1:64	0	0	0	0
10. I.	1:5	+++	+++	+++	+++
	1:10	+++	0	+++	+++
	1:20	0	0	+++	+++
	1:40	0	0	+++	+++
	1:80	0	0	+++	0
	1:160	0	0	+	0



Kaninchen XIII: 10. I. 2125 g Alkohol.

XIV: 10. I. 2150 g Kontrolle,

Das Alkoholtier erhält: 10. I. 10<sup>11</sup>/<sub>2</sub> Uhr vorm. 10 cem 50proz. Alkohol,

3 1/2 , nachm. 10 , , ,

91/2 , abends 5 , , ,

11. I. 9 , vorm. 10 , , ,

6 , nachm. 10 , , ,

12. I. 9      ,    vorm.   10    ,    ,    ,

6 , nachm. 10 , , ,

13. I. 9 , vorm. 10 , , ,

Gesamtmenge: 37,5 ccm Alk. absol.

Beide Tiere erhalten 10. I. 12 Uhr mittags 3 ccm Typhusbouillon.

### Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholhiet	Kontrollhiet
		XIII	XIV
13. I.	1 : 8	0	+++
	1 : 16	0	+++
	1 : 32	0	0
	1 : 64	0	0
14. I.	1 : 10	0	+++
	1 : 20	0	+++
	1 : 40	0	+++
	1 : 80	0	+++
	1 : 160	0	+++
	1 : 320	0	++
	1 : 640	0	0

Kaninchen XV: 11. I. 1535 g Alkohol.

XVI: 11. I. 1560 g Kontrolle.

Das Alkoholtier erhielt: 11. I. 9 Uhr vorm. 10 cem 50proz. Alkohol

12 , 10 , ,

12. I. 9 , , 10 , ,

3 , nachm. 10 , , ,

13. I. 9 , vorm. 10 , , ,

3 , nachm. 10 , , ,

12 , nachts 5 , , ,

14. I. 12 , mittags 5 , ,

subkutan injiziert.

Gesamtmenge: 35 ccm Alk. absol.



Beide Tiere erhalten 11. I. 12 Uhr mittags 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal.

## Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholtier	Kontrolltier
		XV	XVI
14. I.	1 : 8	+++	+++
	1 : 16	+++	+++
	1 : 32	0	+++
	1 : 64	0	0
15. I.	1 : 10	+++	+++
	1 : 20	+++	+++
	1 : 40	+++	+++
	1 : 80	+++	+++
	1 : 160	0	+++
	1 : 320	0	0

Kaninchen XVII (a): 14. I. 2590 g Alkohol.

„ XVIII (a): 14. I. 2340 g Kontrolle.

„ XIX (b): 14. I. 1500 g Alkohol.

„ XX (b): 14. I. 1620 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 14. I. 4 Uhr nachm. 10 ccm 50 proz. Alkohol,

6 „ „ 5 „ „ „

9 „ abends 5 „ „ „

15. I. 9 „ vorm. 10 „ „ „

4 „ nachm. 5 „ „ „

16. I. 9 „ vorm. 10 „ „ „

3 „ nachm. 5 „ „ „

17. I. 10 „ vorm. 10 „ „ „

3 „ nachm. 10 „ „ „

subkutan injiziert. Gesamtmenge 35 ccm Alk. abs.

Alle Tiere 14. I. 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Uhr nachm. 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal.

## Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		XVII	XIX	XVIII	XX
18. I.	1 : 10	+++	+++	+++	+++
	1 : 20	+++	+++	+++	+++
	1 : 40	0	+++	+++	+++
	1 : 80	0	+++	0	0
	1 : 160	0	+++	0	0
	1 : 320	0	0	0	0



- Kaninchen XXI (a): 25. I. 1680 g Alkohol.  
 , XXII (a): 25. I. 1480 g Kontrolle.  
 , XXIII (b): 25. I. 1530 g Alkohol.  
 , XXIV (b): 25. I. 1516 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 25. I.  $3\frac{1}{4}$  Uhr nachm. 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 6 , , 5 , , ,  
 9 , abends 5 , , ,  
 26. I. 9 , vorm. 10 , , ,  
 3 , nachm. 5 , , ,  
 27. I. 9 , vorm. 10 , , ,  
 3 , nachm. 5 , , ,  
 28. I. 9 , vorm. 5 , , ,  
 7 , abends 5 , , ,

subkutan injiziert.

Gesamtmenge: 30 ccm Alk. absol.

Alle Tiere 25. I. 4 Uhr nachm. 3 ccm Typhusbouillon.

### Agglutination.

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		XXI	XXIII	XXII	XXIV
29. I.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	+++	+++	+++	+++
	1:160	0	++	++	++
	1:320	0	0	0	0

- Kaninchen XXV (a): 18. I. 1595 g Alkohol.  
 , XXVI (a): 18. I. 1545 g Kontrolle.  
 , XXVII (b): 18. I. 1675 g Alkohol.  
 , XXVIII (b): 18. I. 1630 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 18. I.  $4\frac{1}{4}$  Uhr nachm. 10 ccm 50proz. Alkohol,  
 7 , abends 5 , , ,  
 19. I. 11 , vorm. 10 , , ,  
 20. I. 11 , , 10 , , ,  
 9 , abends 10 , , ,  
 21. I. 11 , vorm. 10 , , ,

subkutan injiziert.

Gesamtmenge: 27,5 ccm Alk. absol.

Alle Tiere erhielten 18. I.  $5\frac{1}{4}$  Uhr nachm. 3 ccm Typhusbouillon.



**Agglutination.**

	Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
		XXV	XXVII	XXVI	XXVIII
	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	0	+++	+++
	1:40	+++	0	+++	+++
	1:80	+	0	+	+++
	1:160	0	0	0	+++
	1:320	0	0	0	+

Kaninchen XXXV: 26. I. 1590 g Alkohol.

, XXXVI: 26. I. 1575 g Kontrolle.

Das Kontrolltier erhielt: 26. I. 3 Uhr nachm. 10 ccm 50proz. Alkohol.

5 , , 5 , , ,

27. I. 9 , vorm. 10 , , ,

9 , abends 5 , , ,

28. I. 9 , vorm. 5 , , ,

3 , nachm. 5 , , ,

29. I. 9 , vorm. 10 , , ,

3 , nachm. 5 , , ,

subkutan injiziert. Gesamtmenge: 27,5 ccm Alk. absol.

Beide Tiere 26. I 5 Uhr nachm. 2,5 ccm Typhusbouillon intraperitoneal.

**Agglutination.**

	Verdünnung	Alkoholtier	Kontrolltier
		XXXV	XXXVI
30. I.	1:10	+++	+++
	1:20	+++	+++
	1:40	0	+++
	1:80	0	0

Kaninchen XXXIII (a): 1. II. 2100 g Alkohol.

, XXXIV (a): 1. II. 2210 g Kontrolle.

, XXXVII (b): 1. II. 1780 g Alkohol.

, XXXVIII (b): 1. II. 1825 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 1. II. 9 Uhr vorm. 10 ccm 50proz. Alkohol,

3 , nachm. 10 , , ,

2. II. 9 , vorm. 5 , , ,

3 , nachm. 10 , , ,

3. II. 10 , vorm. 10 , , ,

3 , nachm. 5 , , ,

4. II. 9 , vorm. 5 , , ,

3 , nachm. 5 , , ,

5. II. 3 , , 5 , , ,

subkutan injiziert. Gesamtmenge: 32,5 ccm Alk. absol.



Alle Tiere erhielten 1. II. 10 Uhr vorm. 3 ccm Typhusbouillon intra-peritoneal.

**Agglutination.**

Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
	XXXIII	XXXVII	XXXIV	XXXVIII
1:10	+++	+++	+++	+++
1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	+++	+++
1:80	+++	+++	+++	+++
1:160	+	+++	+++	+++
1:320	0	+++	+++	+++
1:640	0	+	+	0
1:1280	0	0	0	0

Kaninchen XXIX (a): 31. I. 1762 g Alkohol.

„ XXX (a): 31. I. 1757 g Kontrolle.

„ XXXI (b): 31. I. 1932 g Alkohol.

„ XXXII (b): 31. I. 1950 g Kontrolle.

Die Alkoholtiere erhielten: 31. I. 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Uhr vorm. 10 ccm 50 proz. Alkohol,

3<sup>1</sup>/<sub>4</sub> „ nachm. 5 „ „ „

9 „ abends 5 „ „ „

1. II. 9 „ vorm. 5 „ „ „

3 „ nachm. 5 „ „ „

9 „ abends 10 „ „ „

2. II. 10 „ vorm. 10 „ „ „

9 „ abends 5 „ „ „

3. II. 3 „ nachm. 10 „ „ „

4. II. 3 „ „ 10 „ „ „

subkutan injiziert.

Gesamtmenge: 37,5 ccm Alk. absol.

Alle Tiere erhielten 31. I. 10<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Uhr vorm. 3 ccm Typhusbouillon intra-peritoneal.

**Agglutination.**

Verdünnung	Alkoholtiere		Kontrolltiere	
	XXIX	XXXI	XXX	XXXII
5. II. 1:20	+++	+++	+++	+++
1:40	+++	+++	+++	+++
1:80	0	+++	0	+++
1:160	0	+++	0	0
1:320	0	0	0	0



## Alkoholversuche (Übersichtstabelle.)

Kaninchen, Bact. typhi.

A < C	A = C	A > C
A < C	A = C	A > C
A < C	A = C	
A < C	A = C	
A < C	A = C	
A < C		
A < C		
A < C	Durchschnittliches Verhältnis: $\frac{C}{A}$	
A < C		
A < C	$\frac{C}{A} = 4,2$	
A < C		
A < C		
A < C		

Ein Blick auf die vorstehende Übersichtstabelle läßt nun sofort das Gesamtergebnis dieser Versuche erkennen. Unter 19 Experimenten wurde nur 2 mal der Agglutiningehalt des Serums bei den Alkoholtieren größer gefunden als bei den Kontrolltieren, 5 mal zeigte sich keine Differenz, und 12 mal waren die mit Alkohol vergifteten Versuchstiere in der Produktion der Agglutinine sehr wesentlich hinter den Kontrolltieren zurückgeblieben derart, daß das mittlere, aus allen Versuchen berechnete Verhältnis  $\frac{A}{C}$  nur  $\frac{1}{4,2}$  betrug. Es hatten somit die Kontrolltiere im Durchschnitt mehr als viermal soviel Agglutinin gebildet als die Alkoholtiere.

Wie man sieht, stimmen somit diese Ergebnisse sehr gut mit den Befunden der früher genannten Forscher überein, indem dieselben beweisen, daß bereits kurzdauernde, nur durch wenige Tage fortgesetzte Behandlung mit großen Alkoholdosen imstande ist, die Produktion der Antikörper sehr wesentlich zu beeinträchtigen. Es ist einleuchtend, daß diese Tatsache — vorausgesetzt, daß ihre Anwendung und Übertragung auf das Gebiet der menschlichen Pathologie zu den erlaubten Verallgemeinerungen experimenteller Befunde gehört — nicht ohne Bedeutung für unsere therapeutischen Bestrebungen sein kann. Denn da wir in dem Auftreten der Antikörper zweifellos eine Schutzvorrichtung des infizierten Organismus zu sehen haben, welche mit den



Heilungs- und Restitutionsvorgängen in inniger Beziehung steht, so werden wir logischerweise alles vermeiden müssen, was der möglichst raschen und intensiven Produktion dieser Schutzstoffe hinderlich sein kann, und werden daher auch von diesem Gesichtspunkte aus der — allerdings bereits in Abnahme begriffenen — Behandlung der Infektionskranken mit großen Alkoholdosen mit berechtigtem Mißtrauen begegnen dürfen. Dafs hingegen unter Umständen vorsichtig verabreichte kleinere Alkoholgaben sogar vorteilhaft wirken können, das scheint aus den oben-erwähnten Befunden Friedbergers hervorzugehen, falls sich dieselben bestätigen sollten.

#### V. Einfluß der Vorbehandlung mit Aleuronat.

Es ist eine durch unzählige Experimente sichergestellte Tatsache, dafs alle jene Substanzen, welche imstande sind, eine lokale Hyperleukocytose, eine Anhäufung der weissen Blutkörperchen am Orte ihrer Applikation hervorzurufen, auch eine Erhöhung der Widerstandsfähigkeit gegenüber bakteriellen Infektionen bedingen. Besonders eingehend wurde diese Erscheinung der künstlichen Resistenzvermehrung bekanntlich für den intraperitonealen Infektionsmodus studiert, und man hat mit der Zeit eine grofse Zahl von Stoffen verschiedenartigster Provenienz und chemischer Natur kennen gelernt, welche mit Erfolg zur Erhöhung der lokalen Widerstandsfähigkeit verwendet werden können. Abgesehen von bakteriellen Produkten, wie den Bakterienproteinen und Bakterienplasminen, haben sich Extrakte und Emulsionen der verschiedensten tierischen Organe, wie der Hoden, Lymphdrüsen, Thymus, weiterhin auch die aus diesen Organen zu gewinnenden Nukleinsubstanzen, ferner gewisse pflanzliche und tierische Eiweifskörper wie Glutenkasein, Legumin, Weizen- und Erbsenmehlbrei, Albumosen, Alkalialbuminate, Blutserum und noch eine grofse Menge anderer, zum Teil sogar recht einfach gebauter Stoffe in dieser Richtung besonders bewährt. Am häufigsten wird wohl von allen diesen Stoffen das Aleuronat zur experimentellen Erzeugung lokaler leukocytenreicher Exsudate verwendet, und es lag daher wohl nahe, sich die Frage



vorzulegen, wie denn eigentlich die Vorbehandlung mit Aleuronat-injektionen auf die Produktion der Antikörper einzuwirken vermag.

Diese Fragestellung war von um so größerem Interesse, als ja nach den Lehren Metschnikoffs und seiner Schule die Leukocyten, welche sich in derartigen Exsudaten vorfinden — seien dieselben nun durch präparatorische Aleuronateinspritzungen oder durch Einführung anderer chemotaktisch wirksamer Substanzen entstanden — sich durch ganz besonders lebhaft phagocytäre Eigenschaften auszeichnen, viel resistenter sind und eingeführte Formelemente, z. B. Bakterien viel rascher in ihr Inneres aufnehmen, wie die weißen Blutkörperchen nicht vorbehandelter Tiere. Da nun gerade die Leukocyten von diesem Forscher als die hauptsächlichsten Quellen der spezifischen Antikörper angesehen werden, so war also ein Einfluss der Aleuronat-injektion auf die Schnelligkeit und Intensität der Produktion dieser Stoffe von vornherein nicht unwahrscheinlich, und zwar konnte man, bei flüchtiger Überlegung, vielleicht vermuten, daß derselbe in einer Vermehrung und Beschleunigung dieses reaktiven Prozesses bestehen würde. Wie wir noch sehen werden, hat sich diese Vermutung allerdings nicht bestätigt.

Meine Versuche wurden nun in folgender Weise angestellt. Eine Reihe von Kaninchen erhielt Injektionen von 3—5 ccm einer etwa 10 proz. Aleuronataufschwemmung in die Bauchhöhle. Nach 12—24 Stunden — also zu einer Zeit, wo erfahrungsgemäß bereits eine deutliche Steigerung der Resistenz beobachtet werden kann —, wurden diesen Tieren 2,5—3 ccm einer frischen, bei 55° C abgetöteten Typhuskultur ebenfalls in die Bauchhöhle eingespritzt, und gleichzeitig eine entsprechende Anzahl von nicht vorbehandelten, ungefähr gleich schweren Kontrolltieren in genau der gleichen Weise geimpft. Am 4. Tage nach der Einspritzung der Typhusbazillen wurde dann aus der Ohrvene Blut entnommen, und, in derselben Weise wie bei den früher erwähnten Alkoholversuchen, das durch Abzentrifugieren gewonnene Blutserum auf seinen Agglutiningehalt geprüft. Die Ergebnisse dieser Versuche sind in den folgenden Protokollen verzeichnet.



### Aleuronatversuche.

Hase I: 2143 g } 22. XI. 3 Uhr nachm. 5 ccm Aleuronataufschwemmung,  
 , II: 1955 g } 23. XI. 9 , vorm. 2,5 , Typhusbouillon.  
 , III: 2065 g } Kontrollen. 23. II. 9 Uhr vorm. 2,5 ccm Typhusbouillon.  
 , IV: 2020 g }

	Verdünnung	Aleuronattiere		Kontrolltiere	
		I	II	III	IV
27 XI.	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	+++	+++	+++	+++
	1:160	0	++	+++	++
	1:320	0	0	++	0
	1:640	0	0	0	0

Hase V: 2100 g } 26. XI. 6 Uhr abends 5 ccm Aleuronat,  
 , VI: 2060 g } 27. XI. 9 , vorm. 2,5 , Typhusbouillon.  
 , VI: 2060 g } Kontrolle, 27. II. 9 Uhr vorm. 2,5 ccm Typhusbouillon.

	Verdünnung	Aleuron-Tier	Kontroll-Tier		Verdünnung	Aleuron-Tier	Kontroll-Tier
		V	VI			V	VI
30. XI.	1:10	+++	+++	1. XII.	1:10	+++	+++
	1:20	+	+++		1:20	+++	+++
	1:40	0	+		1:40	+	+++
	1:80	0	0		1:80	0	+++
	1:160	0	0		1:160	0	+++
					1:320	0	0

Kaninchen VII (a): 1700 g } 30. XI. 6 Uhr abends 5 ccm Aleuronataufschw.,  
 , VIII (b): 2612 g } 1. XII. 6 , , 2,5 , Typhusbouillon.  
 , IX (c): 2030 g }  
 , X (a): 1910 g } Kontrollen. 1. XII. 6 Uhr abends 2,5 ccm Typhusbouillon.  
 , XI (b): 2630 g }  
 , XII (c): 2005 g }

	Verdünnung	Aleuronat			Kontrolle		
		VII	VIII	IX	X	XI	XII
5 XII.	1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+0	++	+++	+++	+++
	1:40	++	0	0	+++	+++	++
	1:80	0	0	0	+++	0	0
	1:160	0	0	0	+	0	0



Kaninchen XIII: 1392 g } 21. XI. 5 ccm Aleuronataufschwemmung,  
 , XIV: 1365 g } 22. XI. 3 , Typhusbouillon.  
 , XIV: 1365 g Kontrolle. 22. XI. 3 ccm Typhusbouillon.

	Verdünnung	Aleuronat	Kontrolle
		XIII	XIV
25. XI.	1 : 8	+++	+++
	1 : 16	+++	+++
	1 : 32	+++	+++
	1 : 64	+++	+++
	1 : 128	0	+++
	1 : 256	0	0

Kaninchen XV (a): 14. XII. 1702 g } 14. XII. abends 5 Uhr 5 ccm Aleuro-  
 , XVI (b): 14. XII. 1975 g } nataufschwemmung  
 , XVII (c): 14. XII. 1450 g } 15. XII. abends 6 Uhr 3 ccm Typhus-  
 , XVIII (a): 14. XII. 1770 g } bouillon.  
 , XIX (b): 14. XII. 1910 g } Kontrollen. 15. XII. abends 6 Uhr  
 , XX (c): 14. XII. 1407 g } 3 ccm Typhusbouillon.

	Ver- dünnung	Aleuronat			Kontrolle		
		XV	XVI	XVII	XVIII	XIX	XX
19. XII.	1 : 10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1 : 20	+++	0	++	+++	+++	+++
	1 : 40	++	0	0	+++	+++	+
	1 : 80	0	0	0	+++	+	0
	1 : 160	0	0	0	+	0	0

Kaninchen XXI: 1235 g } 9. XI. 3 Uhr nachm. 3 ccm Aleuronataufschwem-  
 , XXII: 1369 g } mung, 10. XI. 3 ccm Typhusbouillon.  
 , XXII: 1369 g Kontrolle. 10. XI. 3 ccm Typhusbouillon.

	Verdünnung	Aleuronat	Kontrolle
		XXI	XXII
14. XI.	1 : 5	+++	+++
	1 : 10	+++	+++
	1 : 20	+++	+
	1 : 40	+++	0
	1 : 80	+++	0
	1 : 160	+	0
	1 : 320	0	0



Kaninchen XXIII (a): 1990 g } 15. XI. 3 ccm Aleuronataufschwemmung.  
 , XXIV (b): 2387 g } 16. XI. 3 „ Typhusbouillon.  
 , XXV (a): 2040 g } Kontrollen. 16. XI. 3 ccm Typhusbouillon.  
 , XXVI (b): 2185 g }

Verdünnung		Aleuronat		Kontrolle	
		XXIII	XXIV	XXV	XXVI
20. XI.	1:5	+++	+++	+++	+++
	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	+++	+++	0	0
	1:160	0	+++	0	0
	1:320	0	+	0	0

Meerschweinchen I: 408 g } 8. XI. 2 ccm Aleuronat,  
 , II: 418 g } 9. XI. 2 „ Typhusbouillon.  
 , II: 418 g Kontrolle. 9. XI. 2 ccm Typhusbouillon

Verdünnung		Aleuronat	Kontrolle
12. I.	1:10	+++	+++
	1:20	+++	+++
	1:40	+++	+++
	1:80	+++	+++
	1:160	+	+++
	1:320	0	+++
	1:640	0	0

Kaninchen XXVII (a): 1830 g } 8. II. 5 $\frac{1}{2}$  nachm. 5 ccm Aleuronataufschw.,  
 , XXVIII (b): 1750 g } 10. II. 9 vorm. 3 „  
 , XXIX (a): 1890 g } 3 nachm. 3 „ Typhusbouillon.  
 , XXX (b): 1695 g } Kontrolltiere. 10. II. 3 Uhr nachm. 3 ccm Typhusbouillon.

Verdünnung		Aleuronat		Kontrolle	
		XXVII	XXVIII	XXIX	XXX
14. II.	1:20	+++	++	+++	+++
	1:40	+++	+	+++	+++
	1:80	+	0	+++	+
	1:160	0	0	+	0
	1:320	0	0	0	0



## Aleuronatversuche. (Übersichtstabelle.)

A < C	A = C	A > C
A < C		A > C
A < C		A > C
A < C		
A < C		
A < C	Durchschnittliches Verhältnis:	$\frac{C}{A}$
A < C		
A < C	$\frac{C}{A} = 2,86$	
A < C		
A < C		
A < C		
A < C		

Aus der vorstehenden, resumierenden Übersichtstabelle ergibt sich somit, daß unter 16 derartigen Versuchen der Agglutinin-gehalt des Blutserums bei den Aleuronattieren nur 3 mal höher gefunden wurde als bei den Kontrolltieren, und daß in der weit- aus überwiegenden Mehrzahl der Fälle — während 12 mal — die ersteren ganz entschieden weniger Agglutinine produziert hatten. Wie man sieht, hat somit die Vorbehandlung mit Aleuronat nicht nur keine Beschleunigung und Vermehrung der Antikörperproduktionen zur Folge gehabt, sondern im Gegenteil sogar eine nicht unbeträchtliche Verminderung derselben hervor- gerufen, derart, daß der Serumtiter bei diesen Tieren durch- schnittlich weniger als die Hälfte jenes Wertes betrug, welcher ceteris paribus bei den nicht vorbehandelten Kontrolltieren zur Beobachtung kam.

Wie ist nun dieses, wie bereits erwähnt, vielleicht etwas unerwartete und auf den ersten Blick überraschende Ergebnis zu erklären?

Ich glaube, die Erklärung dafür ist nicht schwer zu geben. Bedenken wir, daß die Schnelligkeit und Intensität, mit welcher die agglutinierenden Substanzen in dem Blutserum auftreten, unter sonst gleichen Umständen nicht nur von der Reaktionsfähigkeit der betreffenden, antigenetisch wirkenden Gewebe und Organe — im wesentlichen also von Milz, Lymphdrüsen und Knochenmark — abhängig gedacht werden muß, sondern zweifellos auch von der Schnelligkeit und Vollständigkeit jener Resorptionsvorgänge,



welche die betreffenden bakteriellen Stoffe vom Orte der primären Invasion an die Stätte der Neubildung der spezifischen Schutzstoffe transportieren.

Nun haben wir aber allen Grund zu der Annahme, daß diese Resorptionsvorgänge gerade bei den mit intraperitonealen Aleuronatinjektionen vorbehandelten Tieren sehr wesentlich verlangsamt sind. Wir wissen nämlich, daß das Aleuronat in der Bauchhöhle wie an anderen Stellen des Organismus eine entzündliche Reizung hervorzurufen vermag, als deren Ausdruck wir eben das Auftreten eines leukocytenreichen Exsudates anzusehen haben. Wie mannigfache experimentelle Untersuchungen gelehrt haben, sind jedoch derartig entzündliche Veränderungen durchwegs geeignet, die normalerweise sehr ausgiebige Resorptionsfähigkeit des Bauchfells herabzusetzen. Es kann natürlich nicht unsere Aufgabe sein, an dieser Stelle näher auf die diesbezügliche Literatur einzugehen, und wir wollen daher nur auf die diesbezüglichen Versuche von Schnitzler und Ewald<sup>1)</sup> hinweisen, welche zeigen konnten, daß die Resorption gelöster Stoffe aus der Bauchhöhle durch die vorhergehende Einführung von Alkohol oder Glyzerin bedeutend verzögert wird, und daß auch sterilisierte Proteuskulturen oder aus denselben durch einstündiges Kochen hergestellte Proteinlösungen sowie das Kochsche Tuberkulin genau dieselbe Wirkung besitzen.

Es kann somit nicht zweifelhaft sein, daß auch bei unseren Aleuronattieren eine Beeinträchtigung des Resorptionsvermögens der Bauchhöhle für gelöste Stoffe stattgefunden haben muß, und daß daher die in der Peritonealflüssigkeit zerfallenen und in Lösung gegangenen Bakterienleiber abnorm langsam in die Zirkulation übergegangen und erst relativ spät mit den lymphoiden Organen in Berührung gekommen sein mußten. Dazu kommt noch ein weiteres, in demselben Sinne einwirkendes Moment, das sich jedoch nicht auf die Resorption der gelösten, sondern der ungelösten Formbestandteile erstreckt. Wie wir nämlich bereits erwähnt haben, sind bei den mit Aleuronateinspritzungen

1) Deutsche Zeitschr. f. Chir., Bd. 41, 1895.



präparierten Tieren die Vorgänge der Phagocytose nach Metschnikoffs Lehren ganz besonders stark ausgeprägt. Nun verlassen allerdings die mit Bakterien beladenen weissen Blutkörperchen allmählich wieder die Bauchhöhle, um die einverleibten Substanzen in den lymphoiden und anderen Organen zu deponieren. Es ist jedoch sicher, dass diese Phagocyten wenigstens bis zu ihrem Wiedereintritt in die Blutbahn ein weit langsames Vehikel darstellen als die mächtigen Resorptionsströme, welche die gelösten Substanzen aus der Bauchhöhle fortschaffen, und dass daher eine Steigerung der lokalen phagocytären Vorgänge, die den extrazellulären Zerfall der eingespritzten Bakterien einschränkt, eher eine Verlangsamung als eine Beschleunigung der Bakterienresorption zur Folge haben muss. Durch diese lokale Phagocytose werden somit diejenigen Organe, welche am meisten an der Produktion der Antikörper beteiligt sind, bis zu einem gewissen Grade vor der Einwirkung der bakteriellen Leibesbestandteile geschützt, indem ihnen dieselben langsamer und bereits in verändertem, degenerierten Zustande zugeführt werden, so dass also der Anreiz zur Neubildung von Schutzstoffen ein weit geringerer ist.

Beide genannten Faktoren in ihrem Vereine dürften daher wohl hinreichen, um die von uns beobachtete Verminderung der Agglutininproduktion bei den Aleuronattieren in befriedigender Weise zu erklären.

## VI. Einfluss der Vorbehandlung mit zimtsaurem Natron (Hetol).

Wie die lokale, so ist auch die allgemeine Leukocytose häufig von einer oft sehr beträchtlichen Erhöhung der Widerstandsfähigkeit gegenüber bakteriellen Infektionen gefolgt. Wir wollen hier von den mannigfaltigen klinischen Erfahrungen, welche den günstigen Einfluss der Hyperleukocytose auf den Krankheitsverlauf zu beweisen scheinen, ganz absehen.

Es hat jedoch auch eine grosse Zahl experimenteller Arbeiten sich mit dieser Resistenzsteigerung durch künstliche Erzeugung einer Leukocytose beschäftigt, und wir müssen daher an dieser Stelle wenigstens der wichtigsten Ergebnisse gedenken, welche



diese Forschungen gezeitigt haben. Vor allem verdienen hier die Untersuchungen von Loewy und Richter<sup>1)</sup> erwähnt zu werden, welche in einer Reihe von interessanten Experimenten durch meist intravenöse Applikation verschiedener Gewebsäfte, von albumoseartigen Substanzen, ferner von Pilokarpin und ganz besonders auch von Spermin bei Kaninchen eine Hyperleukocytose hervorriefen, und dann die Versuchstiere mit verschiedenen Bakterienarten infizierten. Am ausgesprochensten trat hierbei ein günstiger Einfluss der Hyperleukocytose bei den Infektionsversuchen mit Pneumokokken zutage, indem den mit Spermin vorbehandelten Kaninchen das Drei- bis Vierfache der tödlichen Bakteriendosis verabreicht werden konnte, ohne dafs andere Erscheinungen als eine vorübergehende geringe Temperaturerhöhung an denselben zu beobachten gewesen wäre. Weit weniger augenfällig war allerdings der Heileffekt, wenn die Spermineinspritzungen erst einige Zeit nach der Einimpfung des Bakterienmaterials vorgenommen wurden, denn in diesem Falle gelang es zwar, die Lebensdauer der Versuchstiere gegenüber den Kontrolltieren merklich zu verlängern, hingegen war es nicht mehr möglich, wie bei den oben erwähnten Versuchen, den tödlichen Ausgang vollkommen abzuwenden und die Tiere am Leben zu erhalten.

Weniger günstige Resultate als die genannten Autoren erzielten Goldscheider und Müller<sup>2)</sup> bei ihren Versuchen mit Tetanus- und Diphtheriebazillen, bei welchen sich überhaupt kein resistenzvermehrender Einfluss der durch Injektionen von Milzextrakten hervorgerufenen Hyperleukocytose konstatieren liefs. Zweifelhafte Erfolge ergaben sich diesen Forschern bei der Infektion mit *Proteus* und mit *Pneumokokken*. Weitere, und zwar viel eingehendere Untersuchungen über den Einfluss artefiziell erzeugter Leukocytoseveränderungen auf den Verlauf künstlich hervorgerufener Infektionskrankheiten hat dann Jakob<sup>3)</sup> angestellt, der sich zu diesem Zwecke der Hemialbumose und

1) Deutsche med. Wochenschr., 1895, Nr. 15.

2) Fortschr. d. Medizin, Jahrg. 13, Nr. 9.

3) Zeitschr. f. klin. Med., Bd. 30.



der aus Witteschem Pepton dargestellten Protalbumosen und Deuteralbumosen bediente, die er seinen Versuchstieren bald subkutan, bald intravenös applizierte. Als Infektionserreger benutzte Jakob Pneumokokken und Mäusesепtikämiebazillen. Bei diesen in der verschiedensten Weise variierten Versuchen ergab sich nun das äußerst wichtige Resultat, daß alle jene Tiere, welche in dem Stadium der Hypoleukocytose infiziert wurden, ausnahmslos zugrunde gingen, und zwar meist rascher als die Kontrolltiere. Wurde hingegen die Einspritzung der Bakterien zu einer Zeit vorgenommen, wo die Zahl der weissen Blutkörperchen noch im Ansteigen begriffen war, so ging kein einziges der Versuchstiere zugrunde, und die Hälfte derselben zeigte überhaupt keinerlei Krankheitserscheinungen. Erfolgte endlich die Infektion während der Periode des Abklingens der Hyperleukocytose, so starben die Versuchstiere zwar, aber bedeutend später als die Kontrolltiere. Wie man sieht, war also bei diesen sorgfälligen Experimenten Jakobs der hervorragende Einfluss, den die Hyperleukocytose auf die Widerstandsfähigkeit des Organismus auszuüben vermag, nicht zu verkennen, und trat durch die entschiedene Resistenzverminderung, die sich im Stadium der Hypoleukocytose beobachten liefs, nur noch deutlicher und überzeugender zutage.

Wir wollen an dieser Stelle nicht näher auf die voneinander mehr oder weniger abweichenden Erklärungen eingehen, welche die verschiedenen Autoren für diese Wirkung der Hyperleukocytose zu geben versucht haben. Wir wollen nur des von Hahn<sup>1)</sup> und anderen Forschern erhobenen tatsächlichen Befundes hier gedenken, nach welchem das Serum vom Menschen und vom Hunde im Stadium der Hyperleukocytose eine beträchtliche Steigerung seiner normalen bakteriziden Fähigkeiten aufweist, eine Beobachtung, die wohl mit grofser Wahrscheinlichkeit auf das Bestehen eines direkten Kausalzusammenhanges zwischen den drei in Rede stehenden Phänomenen — der Hyperleukocytose, der gesteigerten Baktericidie des Serums und der Resistenzvermehrung — hindeuten dürfte. — Welchen Einfluss nimmt

1) Archiv f. Hygiene, Bd. 28.



nun aber die Hyperleukocytose auf die Produktion der Antikörper?

Über diese Frage liegt in der mir zugänglichen Literatur, soweit ich sehen kann, wohl kaum mehr als eine — allerdings von ganz anderen Gesichtspunkten ausgehende — Untersuchung von Salomonsen und Madsen<sup>1)</sup> vor, welche festzustellen suchte, ob eine Reihe von Giften, deren Wirkung sich insbesondere auf die sezernierenden Organbestandteile erstreckt, auch imstande ist, die »Sekretion« des Diphtheriantitoxins in irgendeiner Weise zu beeinflussen. Zu diesem Zwecke injizierten die genannten beiden Forscher einem Pferde, welches lange Zeit hindurch gegen Diphtherietoxin immunisiert worden war und sich zur Zeit des Versuches im antitoxischen Gleichgewicht befand, 7mal im Verlaufe zweier Stunden Atropin in Dosen von 2 cg, worauf sich zwar schwere Vergiftungssymptome einstellten, ohne dafs jedoch in den ersten Tagen eine Änderung des Antitoxingehaltes in dem Serum dieses Tieres aufgetreten wäre. Später sank dann allerdings der Seramtiter etwas ab, blieb jedoch dann wieder längere Zeit hindurch vollkommen konstant.

Darauf wurden demselben Tiere im Verlaufe zweier Stunden 140 cg Pilokarpin intravenös eingespritzt. Diesmal trat nun, neben starken Vergiftungserscheinungen, auch eine deutliche Vermehrung des Antitoxingehaltes zutage. Zwei weitere Pferde, deren eines sich bereits in dem Stadium des absinkenden Antitoxingehaltes seines Serums befand, zeigten ebenfalls eine sehr ausgesprochene Steigerung nach der Pilokarpineinspritzung.

Da nun das Pilokarpin bekanntlich, insbesondere bei intravenöser Applikation, eine beträchtliche Hyperleukocytose hervorzurufen vermag, so liegt es in der Tat sehr nahe, das Ergebnis dieser Versuche von Salomonsen und Madsen in dem genannten Sinne interpretieren und also anzunehmen, dafs in der Vermehrung der weissen Blutkörperchen ein Phänomen gesehen werden mufs, welches mit der beobachteten Steigerung des Antitoxingehaltes in kausalem Zusammenhang zu bringen ist. Aller-

1) Kongl. Danske Videnskabernes Selskabs Forh., 1898; zitiert nach Baumgartens Jahresbericht.



dings liegen in diesem Falle die Verhältnisse insofern nicht ganz klar und eindeutig, als ja die Versuchstiere infolge ihrer langandauernden Immunisierung bereits große Antitoxinmengen in ihrem Blute, ihren Geweben und Gewebsflüssigkeiten aufgespeichert enthielten, und es daher nicht mit Sicherheit zu entscheiden war, ob eine wirkliche Vermehrung der Antikörperproduktion unter dem Einflusse des Pilokarpins stattgefunden hatte, oder etwa nur eine vermehrte Ausspülung des bereits vorbildeten Antitoxins aus seinen Lagerstätten.

Aus diesem Grunde habe ich daher die folgenden Versuche angestellt. Als leukocytoseerregendes Mittel benutzte ich das zimtsaure Natron in der Form des käuflichen Hetols, welches den Versuchstieren — ausschließlich Kaninchen —, in Eigelb emulgiert, in die Ohrvene eingespritzt wurde.

Dafs die Zimtsäure, welche bekanntlich von Landerer<sup>1)</sup> in die Therapie der menschlichen Tuberkulose eingeführt worden ist, in der Tat ein ganz vorzügliches Mittel darstellt, um eine kräftige Hyperleukocytose zu erzeugen, das haben u. a. Richter und Spiro<sup>2)</sup> eingehend dargetan, und gezeigt, dafs die Vermehrung der weissen Blutkörperchen etwa 1 Stunde nach der Hetoleinspritzung beginnt, nach steilem Anstieg nach 3—4 Stunden, seltener erst nach 8 Stunden ihren Höhepunkt erreicht, um dann, bei mittleren Dosen etwa nach 24 Stunden wieder allmählich zur Norm zurückzukehren. Die Vermehrung der Leukocyten war bei den Versuchen der genannten Autoren, welche ebenfalls an Kaninchen, daneben aber auch an Hunden und am Menschen experimentierten, schon bei einmaliger Hetolinjektion eine sehr beträchtliche; dieselbe liefs sich jedoch durch Vergröfserung der Dosis oder durch Wiederholung der Einspritzungen innerhalb 24 Stunden noch ganz erheblich steigern, so dafs das Verhältnis der weissen zu den roten Blutkörperchen mitunter ganz enorme Werte annahm wie etwa 1 : 51 gegenüber dem normalen Verhältnisse von 1 : 500—600.

1) Die Behandlung der Tuberkulose mit Zimtsäure. Leipzig, 1892.

2) Archiv f. exper. Patholog., Bd. 34, 1894.



Wie hieraus hervorgeht, mußte also die Zimtsäure ganz besonders geeignet erscheinen, um den Einfluß der Leukocytose auf die Antikörperproduktion zu studieren.

Meist erhielten meine Versuchstiere drei solcher Hetolinjektionen zu je 2—4 ccm einer 5proz. Emulsion, und zwar die erste am Tage vor der Infektion mit *Bact. typhi*, die zweite am Tage der Bazilleneinspritzung selbst, endlich die dritte am darauffolgenden Tage.

Am vierten Tage nach der Infektion, die, wie bei den in einem früheren Abschnitte geschilderten Aleuronat- und Alkoholversuchen intraperitoneal vorgenommen wurde, wurden die Tiere dann in der gewohnten Weise auf den Agglutiningehalt ihres Serums untersucht und mit den normalen Kontrolltieren, welche keine Zimtsäureeinspritzungen erhalten hatten, verglichen.

Hierbei ergaben sich nun die folgenden Resultate:

#### Hetol-Versuche.

Kaninchen I: 1800 g } 7. V. nachm. 3 Uhr 2 ccm 50proz. Hetolemulsion intra-  
venös, 8. V. vorm. 10 $\frac{1}{2}$  Uhr 3 ccm Hetolemulsion,  
10 $\frac{1}{4}$  Uhr 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal.  
II: 1835 g Kontrolle. 8. V. 11 $\frac{1}{2}$  3 ccm Typhusbouillon.

	Verdünnung	Hetol	Kontrolle
		I	II
11. V.	1:4	+++	+++
	1:8	+++	0
	1:16	+++	0
	1:32	+++	0
	1:64	++	0
12. V.	1:10	+++	+++
	1:20	+++	+++
	1:40	+++	+++
	1:80	+++	+
	1:160	+++	0
	1:320	+++	0
	1:640	++	0
	1:1280	0	0

Kaninchen III (a): 1810 g } 8. V. vorm. 10 $\frac{1}{2}$  Uhr 3 ccm Hetolemulsion intra-  
IV (b): 2105 g } venös, 11 $\frac{1}{2}$  Uhr 3 ccm Typhusbouillon intraperi-  
V (c): 2350 g } toneal, 9. V. vorm. 10 Uhr 4 ccm Hetolemulsion  
intravenös.



Kaninchen VI (a): 1835 g }  
 , VII (b): 2060 g } Kontrollen. 8. V. 11 $\frac{1}{2}$  Uhr vorm. 3 ccm Typhus-  
 , VIII (c): 2250 g } bouillon intraperitoneal.

	Ver- dünnung	Hetol			Kontrolle		
		III	IV	V	VI	VII	VIII
11.V.	1:4	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:8	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:16	+++	+++	+++	+	+	0
	1:32	+	+++	0	0	0	0
	1:64	0	++	0	0	0	0
12.V.	1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:80	+++	+++	+++	+++	+++	+
	1:160	0	+++	+++	0	0	0
	1:320	0	+++	0	0	0	0
	1:640	0	0	0	0	0	0

Kaninchen IX (a): 2115 g }  
 , X (b): 1525 g } 11. V. 4 Uhr nachm. 2 ccm Hetolemulsion intra-  
 , XI (a): 2095 g } venös, 12. V. 10 Uhr vorm. 3 ccm Hetolemulsion  
 , XII (b): 1570 g } intravenös, 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal.  
 Kontrolle. 12. V. 10 Uhr vorm. 3 ccm Typhus-  
 bouillon.

	Verdünnung	Hetol		Kontrolle	
		IX	X	XI	XII
16. V.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	+++	+++	+	+++
	1:160	+++	+++	0	0
	1:320	0	0	0	0

Kaninchen XIII (a): 2090 g }  
 , XIV (b): 2300 g } 15. V. 11 Uhr vorm. 3 ccm Hetolemulsion intra-  
 , XV (c): 1630 g } venös, 16. V. 10 Uhr vorm. 3 ccm Hetol intra-  
 , XVI (a): 2050 g } venös, 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal,  
 , XVII (b): 2210 g } 17. V. 3 ccm Hetol intravenös.  
 , XVIII (c): 1720 g } Kontrolle. 16. V. 10 Uhr vorm. 3 ccm Typhus-  
 bouillon.



	Verdünnung	Hetol			Kontrolle		
		XIII	XIV	XV	XVI	XVII	XVIII
19. V.	1:4	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:8	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:16	+++	+++	+++	+++	0	++
	1:32	+++	+++	+++	+++	0	0
	1:64	+++	0	+++	+++	0	0
	1:128	0	0	+	0	0	0

Kaninchen XIX (a): 1900 g } 18. V. 3 ccm Hetolemulsion intravenös, 19. V.  
 „ XX (b): 2380 g } 10 Uhr vorm. 3 ccm Hetol, 11 Uhr vorm. 3 ccm  
 „ XXI (a): 1890 g } Typhusbouillon intraperitoneal, 20. V. 10 Uhr  
 „ XXII (b): 2315 g } vorm. 2 ccm Hetolemulsion.  
 „ „ } Kontrolle. 19. V. 11 Uhr vorm. 3 ccm Typhus-  
 „ „ } bouillon.

	Verdünnung	Hetol		Kontrolle	
		XIX	XX	XXI	XXII
23. V.	1:10	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++
	1:40	+++	+++	+++	+++
	1:80	++	+++	++	+++
	1:160	0	+++	0	0
	1:320	0	0	0	0

Kaninchen XXIII (a): 2039 g } 20. V. 10 Uhr vorm. 3 ccm Hetolemulsion intra-  
 „ XXIV (b): 1940 g } venös, 2. V. 9 Uhr vorm. 3 ccm Hetol, 11 Uhr  
 „ XXV (c): 1260 g } vorm. 3 ccm Typhusbouillon intraperitoneal,  
 „ „ } 22. V. 3 ccm Hetol.  
 „ XXVI (a): 2050 g } Kontrolle. 21. V. 11 Uhr vorm. 3 ccm Typhus  
 „ XXVII (b): 1910 g } bouillon.  
 „ XXVIII (c): 1315 g }

	Verdünnung	Hetol			Kontrolle		
		XXIII	XXIV	XXV	XXVI	XXVII	XXVIII
24. V.	1:10	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:20	+++	+++	+++	+++	+++	+++
	1:40	0	+++	+++	+++	+++	+++
	1:80	0	+++	+++	0	0	0
	1:160	0	0	+++	0	0	0
	1:320	0	0	0	0	0	0



## Hetolversuche. (Übersichtstabelle.)

H > C	H = C	H < C
H > C	H = C	
H > C		
H > C		
H > C	Mittleres Verhältnis: $\frac{H}{C}$	
H > C	$\frac{H}{C} = 3,1.$	
H > C		
H > C		
H > C		
H > C		
H > C		

Fassen wir das Ergebnis dieser Experimente an der Hand der vorstehenden Übersichtstabelle nochmals kurz zusammen, so können wir also sagen, daß unter 14 Versuchen 11mal eine sehr deutliche Steigerung der Agglutininproduktion unter dem Einflusse der Zimtsäurebehandlung beobachtet werden konnte, daß dagegen nur 2mal keine wesentliche Veränderung derselben zu konstatieren war. Im Durchschnitt hatten hierbei die Hetol-tiere ungefähr 3,1mal soviel Agglutinin produziert als die Kontrolltiere.

Die künstliche Erzeugung einer Hyperleukocytose durch intravenöse Hetoleinspritzung vermag also in der Tat auf die Entstehung der Agglutinine einen begünstigenden und beschleunigenden Einfluß zu nehmen, und es fragt sich hierbei nur noch, auf welche Weise derselbe wohl zustande kommen dürfte.

Da es sich nach den Untersuchungen von Richter und Spiro bei der Zimtsäureleukocytose um eine wirkliche Vermehrung der weissen Blutkörperchen handelt, als deren Hauptsitz die lymphoiden Organe, Milz, Lymphdrüsen und Knochenmark angesehen werden müssen, da ferner gerade die genannten Organe es sind, welche für die Produktion der Antikörper nachweisbar in erster Linie in Betracht kommen, so liegt es nahe, sich den beobachteten Zusammenhang zwischen der Hyperleukocytose und der gesteigerten Antikörperproduktion in folgender Weise zurechtzulegen:

Die leukocytoseerregenden Substanzen üben unstreitig einen gewissen Reiz auf die blutbereitenden Organe aus, welcher sich in



der Tat oft schon dem bloßen Auge durch eine Schwellung und Rötung des Darms und der Milz, ja durch eine echte Hyperplasie der Milz mit Vermehrung der Malpighischen Körperchen, mit Vergrößerung der Follikel kundgibt (Richter und Spiro). Dieser Reizzustand führt nun einerseits zu einer gesteigerten funktionellen Leistung der betreffenden Organe, die sich unter anderem auch durch eine gesteigerte Neubildung der Antikörper dokumentiert, — anderseits zu einer Vermehrung der lymphoiden Zellelemente und zu einer vermehrten Ausfuhr der in überschüssiger Menge entstandenen Leukocyten aus ihren Bildungsstätten in das Blut, wobei dieselben den chemotaktischen Kräften Folge leisten, welche von den in den Säften zirkulierenden körperfremden Stoffen (Pilokarpin oder Zimtsäure etc.) ausgehen. Nach dieser Auffassung wären somit die Hyperleukocytose und die gesteigerte Produktion der Antikörper nur zwei koordinierte Phänomene, nämlich im wesentlichen nur die Folge einer funktionellen und formativen Reizung der lymphoiden Organe durch die betreffenden chemischen Substanzen. Dafs übrigens daneben noch andere Deutungen möglich sind, soll damit nicht gelegnet sein.

Es ist zweifellos, dafs die nicht unbeträchtliche Steigerung der Antikörperproduktion, die unter dem Einflusse der Hetolbehandlung eintritt, — falls sie auch für den Menschen Gültigkeit besitzen sollte, — von grofser therapeutischer Bedeutung sein kann, und wir können uns daher auch von diesem Gesichtspunkte aus nur den Ausführungen von Hahn<sup>1)</sup> vollkommen anschließen, der es bedauert, dafs die Lauderersche Methode bis jetzt noch nicht in gröfserem Umfange einer Nachprüfung unterzogen wurde.<sup>2)</sup>

---

1) Handbuch von Kolle-Wassermann, Bd. IV.

2) Bemerkt sei noch, dafs vor einiger Zeit Krone (Münchener med. Wochenschr., 1903, Nr. 9) über etwa 20 Fälle von fibrinöser Pneumonie berichtet hat, bei welchen eine einmalige intravenöse Injektion von 0,004 cem Natr. cinnamyl. eine rasche Entfleberung hervorrief, und einen günstigen Verlauf der Erkrankung herbeiführte. Vielleicht sind derartige Beobachtungen in dem obigen Sinne zu deuten.



## VII. Schluss.

Wir haben zu den Bemerkungen, welche wir bereits in den einzelnen vorhergehenden Abschnitten gelegentlich geäußert haben, nur mehr wenig hinzuzufügen.

Fragen wir nach dem Mechanismus, nach welchem die von uns beobachteten Alterationen in dem zeitlichen und quantitativen Auftreten der Antikörper vor sich gehen, so können wir nur in einzelnen besonders günstig gelegenen Fällen auf diese Frage eine einigermaßen plausible und wahrscheinliche Antwort geben.

A priori werden wir dreierlei derartige Mechanismen unterscheiden können, nach den drei verschiedenen Phasen klassifizierend, welche bei der Produktion der Antikörper in Betracht kommen. Da nämlich, wie wir bereits ausgeführt haben, die Produktion dieser Schutzstoffe der Hauptsache nach in den lymphoiden Organen, Milz, Lymphdrüsen und Knochenmark, also in der Regel fern von dem Orte der primären Bakterieninvasion erfolgt, so wird die erste zu betrachtende Phase jenen Zeitraum umfassen, welcher bis zum Eintreffen der bakteriellen Substanzen in diesen Organen verstreicht. Demgemäß werden also alle Eingriffe, welche imstande sind, die Dauer dieser Phase zu beeinflussen, mit anderen Worten, welche die Resorptionsgeschwindigkeit modifizieren, auch die Schnelligkeit, mit welcher die Antikörper im Blute erscheinen, verändern müssen.

Ein Beispiel dieser Art haben wir bereits bei unseren Aleuro-natversuchen kennen gelernt, bei welchen wir ja allen Grund zu der Annahme hatten, daß die Verlangsamung und Einschränkung der peritonealen Resorptionsvorgänge als die Ursache der verminderten Antikörperproduktion angesehen werden muß.

Die zweite Phase, welche wir zu unterscheiden haben, betrifft naturgemäß den eigentlichen Vorgang, durch welchen die Antikörper gebildet werden, also die produktive Leistung der lymphoiden Organe. Wird deren Leistungsfähigkeit durch die betrachteten Eingriffe herabgesetzt, so muß diese Schädigung in einer verminderten Antikörperproduktion und somit in einem niedrigeren Serumtiter zum Ausdruck kommen, während eine Erhöhung ihrer physiologischen Tätigkeit den entgegengesetzten Effekt haben wird.



Auch hierfür haben wir unter unseren Experimenten bereits Beispiele gefunden, indem wir uns den begünstigenden Einfluß der Zimtsäureinjektionen auf die Entstehung der Antikörper durch eine derartige Steigerung jener Funktionen zu erklären gesucht haben, welchen die lymphoiden Organe vorstehen, und die sich unter anderem ja auch in der Vermehrung der weissen Blutkörperchen sehr deutlich ausspricht.

Demgegenüber liegt es nahe, die starke Verminderung der Antikörperproduktion, die wir bei den mit Alkohol und Phloridzin vergifteten Tieren beobachtet haben, auf eine Schädigung dieser Funktionen zurückzuführen. Diese Auffassung ist wohl um so berechtigter, als ja durch die genannten Stoffe eine schwere Alteration der normalen Stoffwechselvorgänge hervorgerufen wird, welcher die Tiere oft schon nach relativ kurzer Zeit erliegen. Allerdings kann dabei die gleichzeitige Mitwirkung einer verzögerten und gehemmten Resorption wohl nicht ausgeschlossen werden, da ja dieselben Ursachen, welche zu einem Darniederliegen der in Rede stehenden Gewebsfunktionen führen, wohl auch die Aufsaugung der in die Peritonealhöhle eingeführten bakteriellen Substanzen beeinträchtigen können.

Was endlich die dritte und letzte Phase der Antikörperproduktion betrifft, so besteht dieselbe in der Ausschwemmung der in den lymphoiden Organen neugebildeten Schutzstoffe und ihrem Übertritt in die Zirkulation. Ob eine Verzögerung oder Beschleunigung dieses Vorgangs bei unseren Versuchen mitspielte, muß wohl einstweilen dahingestellt bleiben.

Überhaupt wird es die Aufgabe weiterer Versuche sein müssen, den Mechanismus der von uns beobachteten Alterationen der Antikörperproduktion, über den wir uns bisher nur vermutungsweise äußern konnten, näher zu studieren. Vielleicht wird es dann auch gelingen, einigen Aufschluß darüber zu erhalten, woher es kommt, daß die Art der zur Immunisierung verwendeten Mikroorganismen von so ausschlaggebender Bedeutung für die Richtung der eintretenden Veränderung ist, wie sich dies bei unseren Hunger- und Ernährungsversuchen herausstellte.

















UNIVERSITY OF MINNESOTA  
biom.per bd.50-51  
stack no.27

Archiv für Hygiene und Bakteriologie.



3 1951 002 726 620 C



Minnesota Library Access Center

9ZAR05D19S02TEC